

Descrizione	Stimolatore e regolatore naturale del metabolismo fermentativo dei lieviti, derivato per lisi enzimatica dal nucleo di lievito.
Composizione	Estratto dal nucleo di lievito.
Specifiche tecniche	► Composto naturale ad effetto energetico, derivato dal nucleo di lievito ► Ottimizza la fase riproduttiva del lievito ► Apporta un elevato contenuto di acido pantotenico che consente di limitare la produzione di acidità volatile ed altri prodotti di deviazione ► Stimola una maggiore produzione di esteri da parte del lievito Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV
Applicazioni	Consigliato per ottimizzare la fase di riproduzione e fermentazione del lievito; il breve tempo di assimilazione (15-20 min dopo l'aggiunta) lo rende particolarmente indicato nella presa di spuma e nelle condizioni di fermentazioni difficili. Sostituisce le aggiunte di sali ammoniacali e tiamina di origine sintetica. Dosaggio consigliato: da 5 a 40 g/hl.
Modalità di preparazione	Sciogliere in mosto o vino in rapporto 1:10 al momento dell'uso, o al massimo un'ora prima.
Confezioni	Sacchetti in alluminio poliaccoppiato da kg 3 e scatole da kg 20.
Durata e conservazione	Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce. Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta. No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche. No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.