

Descrizione	Regolatore naturale del metabolismo fermentativo dei lieviti.
Composizione	Estratto dal nucleo di lievito.
Specifiche tecniche	► Elevato contenuto di aminoacidi di origine naturale e vitamine del gruppo B ► Stimola una maggiore produzione di esteri da parte del lievito ► Ottimizza la fase riproduttiva del lievito, contenendo la produzione di acidità volatile ed altri prodotti di deviazione Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV
Applicazioni	Integratore vitaminico per lieviti, ne regola il metabolismo evitando il rischio di arresti e deviazioni. 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.