

## Descrizione

Stimolatore e regolatore naturale del metabolismo fermentativo dei lieviti, derivato dal lievito in crema per lisi. Prodotto di alta qualità caratterizzato da un elevato contenuto di vitamine del gruppo B.

## Composizione

Autolisato prodotto con un'esclusiva miscela di lieviti selezionati, biologici, *Saccharomyces cerevisiae* e *bayanus* di nostra produzione.

## Specifiche tecniche

- ▶ Ha un'azione nutriente, apportando tutte le vitamine del gruppo B e l'ergosterolo, utili ed essenziali per il metabolismo del lievito.
- ▶ Ottimizza la fase riproduttiva e fermentativa del lievito, contenendo la produzione di acidità volatile ed altri prodotti di deviazione.
- ▶ Assicura la massima solubilizzazione e biodisponibilità delle componenti derivate sia dalla membrana che dal citoplasma.
- ▶ 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. Sostituisce le aggiunte di sali ammoniacali e tiamina di origine sintetica.

Nella fase di acclimatazione del lievito o di inizio fermentazione (entro i primi 3 gradi alcolici) consente di accorciare la fase di fermentazione, anche in situazioni di stress (basse temperature, alta gradazione zuccherina, presenza di marciume, etc.).

Dosaggio consigliato: da 10 a 50 g/hl.

## Certificazione Bio



ORGANISMO DI CONTROLLO  
IT BIO 006  
AGRICOLTURA UE  
OPERATORE CONTROLLATO  
n° E2057



## Modalità di preparazione

Si presenta in forma liquida, semi cremosa, e non necessita di essere diluito, utilizzare tal quale nel mosto o nel vino.

## Confezioni

Flaconi da kg 1.  
Tanche da kg 5, 10 e 25.  
Fusti da kg 200.

## Durata e conservazione

Mantenere in luogo fresco, inferiore ai 18°C, 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.