ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

# ReBIOs

## Description

Stimulateur et régulateur naturel du métabolisme de fermentation des levures, dérivé de la levure en creme par lyse. Produit de grande qualité caractérisé par un contenu élevé de vitamines du groupe B.

## Composition

Autolysat produit par une particulière mélange de levures sélectionnées, biologiques, *Saccharomyces cerevisiae* et *bayanus* de notre production.

## Caractéristiques

- Il a une action nutritive, car il apporte toutes les vitamines du groupe B et l'ergostérol, utiles et essentiels au métabolisme de la levure.
- Il optimise la phase de reproduction et de fermentation de la levure, en limitant la production d'acidité volatile et d'autres produits de déviation.
- Assure la plus grande solubilisation et biodisponibilité des composants dérivés aussi bien de la membrane que du cytoplasme.
- Stimule la levure à produire une plus grande quantité d'esters.

Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.

## Utilisation

Conseillé pour optimiser la phase de reproduction et de fermentation de la levure. Il remplace les adjonctions de sels d'ammonium et de thiamine d'origine synthétique. Pendant la phase d'acclimatation de la levure ou de début de fermentation (dans les 3 premiers degrés d'alcool) il permet de raccourcir la phase de fermentation même dans des situations de stress (basses températures, teneur en sucre élevée, présence de moisissure, etc.).
Dosage conseillé: de 10 à 50 g/hl.

## Certification biologique

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

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

## Préparation

Il se présente sous forme liquide, semi-crémeuse, et il n'est pas nécessaire de le diluer, utiliser tel quel dans le moût ou dans le vin.

## Conditionnement

Flacons de 1 kg
bidons de 5, 10, 25 kg
fût de 200 kg

## Durée et conservation

Conserver dans un endroit frais, inférieur à 18°C, sec et à l'abri de la lumière.
Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette.

Ne contient pas d'OGM conformément au Règ. CE n. 1829/2003 et au Règ. CE n. 1830/2003 et modifications ultérieures.
Ne contient pas d'allergènes conformément au Règ. CE n. 1169/2011 et modifications ultérieures.

**Bioenologia 2.0 S.r.l.**
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV)

Tel. +39 0422 815518 r.a.
Fax +39 0422 716302
E mail: info@bioenologia.com

Rev. 6 - 01.07.2023