

# Biocream

## Biologico Atecnos.



### Adatto per stili di vino:

nuovi prodotti, spumanti, vini rossi, vini bianchi, vini dolci, vini aromatici, senza solfiti.

Alimento speciale per lieviti che fornisce una alimentazione perfettamente equilibrata durante tutto il processo fermentativo.

La biodisponibilità dell'azoto amminoacidico e delle vitamine è graduale. Evita gli arresti di fermentazione e garantisce la trasformazione di tutti gli zuccheri.

### CARATTERISTICHE:

Un prodotto unico per dare sia azoto prontamente che gradualmente assimilabile. Apporta aminoacidi e vitamine essenziali per esaltare le performance di ogni lievito.

- Ha azione detergente della membrana cellulare del lievito.
- Stimola il lievito a produrre maggiori quantità di esteri, con conseguente aumento dell'aroma di floreale e fruttato.
- Migliora l'attività enzimatica favorendo l'estrazione del colore dei vini rossi in macerazione.
- Ha un energico effetto detossificante.
- Il prodotto è in crema ed è pronto all'uso. Non necessita di idratazione e può essere inoculato nel mosto mediante tubo venturi.
- Buon contenuto di vitamine del gruppo B

### CONFEZIONI:

Flaconi da kg 1

Taniche da kg 5, e 25.

### DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco, inferiore ai 18° C, asciutto ed al riparo della luce.

Periodo di conservazione della confezione sigillata: 2 anni.

### PREPARAZIONE:

Si presenta in forma liquida, cremosa, e non necessita di essere diluito, da aggiungere durante la preparazione del mosto lievito di avviamento oppure ad inizio fermentazione.

Uso: stemperare nel mosto o nel vino in rapporto 1:5 al momento dell'uso. Aggiungere tutto alla massa mediante rimontaggio. Può essere aggiunto anche tal quale mediante tubo Venturi.

Dosaggio consigliato: da 30 a 100 gr/hl.