

Biocream

Biologico Atecnos.



Adatto per stili di vino:

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

Alimento per lieviti equilibrato per tutto il processo fermentativo grazie alla biodisponibilità graduale dell'azoto amminocidico e delle vitamine. Evita gli arresti di fermentazione e garantisce la trasformazione in alcool di tutti gli zuccheri.

Autolisato di lievito biologico

Aggiunto in fase di acclimatazione del lievito o inizio fermentazione per un assorbimento graduale da parte del lievito durante tutta la fermentazione.

Dosaggio consigliato: da 30 a 100 gr/hl.

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

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.
- Ha un energico effetto detossificante.
- 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.
- Buon contenuto di vitamine del gruppo B
- APA: 42.000 mg N/kg tq

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.

CONFEZIONI:

Flaconi da kg 1

Taniche da kg 5, 10 e 25.

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.

PREPARAZIONE:

Si presenta in forma semi cremosa, e non necessita di essere diluito, da aggiungere durante la preparazione del piede di fermentazione oppure ad inizio fermentazione stemperato in rapporto 1:5 sul mosto ed aggiunto in rimontaggio.