



Biolevulin

Attivanti di fermentazione.

Nutriente per lieviti composto da autolisato, ottenuto da *Saccharomyces cerevisiae*. Puro senza sali ammoniacali, è un efficace sostitutivo naturale di questi ultimi.

Scorze di lievito e lievito autolisato.

Particolarmente indicato nella fase di acclimatazione del lievito e nelle prime fasi della fermentazione.

Dosaggio consigliato da 5 a 40 gr/hl

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

CARATTERISTICHE:

- Provvede in modo naturale al fabbisogno azotato del lievito sottoforma amminoacidica.
- Induce una maggiore produzione di alcoli superiori, con conseguente aumento degli esteri aromatici.

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:

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

PREPARAZIONE:

Stemperare direttamente nel mosto al momento dell'utilizzo.