

Biostimol liquid

Autolisati Atecnos.



Adatto per stili di vino:

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

Stimolatore e regolatore naturale del metabolismo fermentativo dei lieviti, derivato dal lievito per lisi.

Autolisato prodotto da lieviti *Saccharomyces cerevisiae* e *bayanus* in crema.

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 40 g/hl.

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

CARATTERISTICHE:

- 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 derivazione
- 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

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:

Taniche da kg 25.

Fusti da kg 200.

Big da kg 1000.

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 liquida, semicremosa, e non necessita di essere diluito, utilizzare tal quale nel mosto o nel vino.