



Biostimol

Attivanti di fermentazione.

Composto interamente naturale ad effetto energetico e disintossicante per la fermentazione alcolica.

Citoplasma di lievito puro.

Nutriente particolarmente indicato per essere impiegato durante le prime fasi della fermentazione alcolica.

Dosaggio consigliato: da 5 a 40 g/hl.

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

CARATTERISTICHE:

- Favorisce una rapida assimilazione dei fattori nutrienti.
- Apporta vitamine del gruppo B, tra cui la tiamina.
- Consente la diminuzione della produzione di etilcarbammato, mercaptani ed ammine biogene.
- Stimola il lievito a produrre più esteri con il conseguente aumento dell'aroma fruttato e floreale.

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:

Sacchetti in alluminio poliaccoppiato da kg 4 e 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 sul mosto o vino al momento dell'uso.