

L-YEAST

Autolisati Atecnos.



Adatto per stili di vino:

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

Alimento per lieviti a base di autolisato e sali ammoniacali, ottenuto mediante lisi totale, per fornire ai lieviti una alimentazione perfettamente equilibrata durante tutto il processo fermentativo.

Alimento combinato a base di lievito autolisato con sali ammoniacali.

Evita gli arresti di fermentazione e garantisce la trasformazione di tutti gli zuccheri, in quanto la disponibilità dell'azoto, degli amminoacidi e delle vitamine è graduale. 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.
- Contenuto di vitamine del gruppo B: B1, B2, B6, B3, B5, B12, B8 (H), B9 (acido folico).
- APA: 42.500 mg N/kg tq.
- Ogni 10 g/hl di prodotto aggiunto aumenta l'APA di 4.2 mg/l.

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:

Barattoli da 1 Kg; Taniche da 5 Kg, 10 Kg, 25 kg; Fusti da 200 kg, Big da 1000 kg

DURATA E CONSERVAZIONE:

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

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

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 anche in associazione con Biostimol Liquid e/o Lysopol.

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.