

# Probios Liquid

## Autolisati Atecnos.



### Adatto per stili di vino:

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

Nutriente per lieviti a base di autolisato (ottenuto attraverso la lisi, con metodo sequenziale, sia parziale che totale del lievito) e sali ammoniacali. Fornisce ai lieviti un'alimentazione perfettamente equilibrata durante tutto il processo fermentativo. Stimola l'effetto di pompa protonica per tutti i lieviti Atecnos.

Dosaggio consigliato: da 20 a 100 gr/hl.

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

### CARATTERISTICHE:

- Stimola la pompa protonica del lievito aumentando il potere acidificante e l'attività enzimatica
- Un prodotto unico per dare sia azoto prontamente che gradualmente assimilabile. Sostituisce tutti i derivati di lievito in polvere (autolisati, lieviti inattivati, estratti di lievito, scorze di lievito) ed i sali ammoniacali
- Apporta aminoacidi e vitamine del gruppo B: B1, B2, B6, B3, B5, B12, B8 (H), B9 (acido folico); essenziali per esaltare le performance di ogni lievito
- Azione detossificante e detergente della membrana cellulare
- Stimola il lievito a produrre maggiori quantità di esteri, con conseguente aumento dell'aroma di floreale e fruttato
- Migliora l'estrazione nella fase di macerazione dei vini rossi
- Sostanza secca: 63÷65%
- Azoto totale: 10,75%
- APA: 54.500 mg N/kg tq
- Ogni 10 g/hl di prodotto aggiunto aumenta l'APA di 5,45 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:

Taniche da 25 Kg, Fusti da 200 kg, Big da 1300 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:

Il prodotto è in crema ed è pronto all'uso e non necessita di idratazione. Va aggiunto durante la preparazione del mosto di avviamento oppure ad inizio fermentazione anche in associazione con Biostimol liquid e/o Lysopol.

Uso: Può essere aggiunto tal quale, in rimontaggio, mediante tubo Venturi; oppure stemperato nel mosto o nel vino in rapporto 1:5 al momento dell'uso e aggiunto alla massa mediante rimontaggio.