



Probios Strong

Attivanti di fermentazione.

Adatto per stili di vino:

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

Composto interamente naturale, eccellente come starter nella prima fase fermentativa, non schiumogeno. Miscela concentrata di autolisato e citoplasma di lievito.

L'utilizzo è consigliato durante la fase di acclimatamento del lievito e nell'inizio della fase replicativa, al fine di consentire una rapida colonizzazione del mosto da parte del lievito e migliorare l'assimilazione delle sostanze azotate. Sostituisce completamente gli attivanti chimici classici come il solfato ammonico, il fosfato biammonico e la tiamina cloridrato di sintesi.

Dosaggio consigliato: da 10 a 50 g/hl

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

CARATTERISTICHE:

- Ha azione detergente della membrana cellulare del lievito, consentendo una rapida assimilazione di amminoacidi e vitamine del gruppo B.
- Stimola il lievito a produrre una maggiore quantità di esteri, con conseguente aumento dell'aroma di fruttato e floreale.
- Migliorando l'attività enzimatica favorisce l'estrazione del colore nei vini in macerazione.
- Ha un effetto energetico disintossicante.
- Aggiunto durante la fermentazione non produce schiuma.

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 sacchi da 25 kg.

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.