



Proteofast

Attivanti di fermentazione.

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

Estratto dal nucleo di lievito.

Consigliato per ottimizzare la fase di riproduzione e fermentazione del lievito; il breve tempo di assimilazione (15-20 min dopo l'aggiunta) lo rende particolarmente indicato nella presa di spuma e nelle condizioni di fermentazioni difficili. Sostituisce le aggiunte di sali ammoniacali e tiamina di origine sintetica.

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:

- Composto naturale ad effetto energetico, derivato dal nucleo di lievito.
- Ottimizza la fase riproduttiva del lievito.
- Apporta un elevato contenuto di acido pantotenico che consente di limitare la produzione di acidità volatile ed altri prodotti di deviazione.
- 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:

Sacchetti in alluminio poliaccoppiato da kg 3 e scatole da kg 25.

DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

PREPARAZIONE:

Sciogliere in mosto o vino in rapporto 1:10 al momento dell'uso, o al massimo un'ora prima.