



# Proteoferm

## Attivanti di fermentazione.

Stimolatore e regolatore naturale del metabolismo fermentativo dei lieviti.  
Estratto da citoplasma di lievito.

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

### **CARATTERISTICHE:**

- Composto naturale ad effetto energetico.
- Ha azione nutriente.
- Ottimizza la fase riproduttiva del lievito, contenendo la produzione di acidità volatile ed altri prodotti di deviazione.
- Migliora l'attività enzimatica favorendo l'estrazione del colore durante la macerazione.

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 20.

### **DURATA E CONSERVAZIONE:**

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

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

### **PREPARAZIONE:**

Sciolto in mosto o vino in rapporto 1:10 al momento dell'uso.

Dosaggio consigliato: da 5 a 40 g/hl.