ReBios

Biologico Atecnos.

Adatto per stili di vino:
spumanti, vini rossi, vini bianchi, vini dolci, vini aromatici, senza solfiti.

Stimolatore e regolatore naturale del metabolismo fermentativo dei lieviti, derivato dal lievito in crema per lisi.
Prodotto di alta qualità caratterizzato da un elevato contenuto di vitamine del gruppo B.
Autolisato prodotto con un'esclusiva miscela di lieviti selezionati, biologici, Saccharomyces cerevisiae e bayanus di nostra produzione.
Consigliato per ottimizzare la fase di riproduzione e fermentazione del lievito. Sostituisce le aggiunte di sali ammoniacali e tiamina di origine sintetica. Nella fase di acclimatazione del lievito o di inizio fermentazione (entro i primi 3 gradi alcolici) consente di accorciare la fase di fermentazione, anche in situazioni di stress (basse temperature, alta gradazione zuccherina, presenza di marciume, etc.).
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 un'azione nutriente, apportando tutte le vitamine del gruppo B e l'ergosterolo, utili ed essenziali per il metabolismo del lievito.
- Ottimizza la fase riproduttiva e fermentativa del lievito, contenendo la produzione di acidità volatile ed altri prodotti di deviazione.
- Assicura la massima solubilizzazione e biodisponibilità delle componenti derivate sia dalla membrana che dal citoplasma.
- 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:

Flaconi da 1 kg
Taniche da kg 5, 10 e 25.
Fusti da kg 200.

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, semicremosa, e non necessita di essere diluito, utilizzare tal quale nel mosto o nel vino.