BIOENOLOGIA 2.0

ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

Lysopol

Descripción

Estimulador y regulador natural del metabolismo de fermentación de las levaduras, derivado de la levadura en crema por lisis. Producto de alta calidad caracterizado por un elevado contenido de vitaminas del grupo B.

Composición

Autolisado producido con una particular mezcla de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae e bayanus*.

Especificaciones técnicas

- Tiene una acción nutritiva, aportando todas las vitaminas del grupo B y el ergosterol, útiles y esenciales para el metabolismo de la levadura
- Optimiza la fase reproductiva y de fermentación de la levadura, limitando la producción de acidez volátil y otros productos de desviación.
- Asegura la máxima solubilización y biodisponibilidad de los componentes derivados tanto de la membrana como del citoplasma
- Estimula una mayor producción de ésteres por parte de la levadura.

Producto para uso profesional enológico
Reg. CE n.606/2009.

Aplicaciones

Recomendado para optimizar la fase de reproducción y fermentación de la levadura. Sustituye la agregación de sales amoniacales y tiamina de origen sintético.
En la fase de aclimatación de la levadura o de inicio fermentación (en los primeros 3° alcohólicos) consiente acortar la fase de fermentación, incluso en situaciones de estrés (bajas temperaturas, alta graduación de azúcar, presencia de podredumbre, etc.).
Dosis recomendada: da 10 a 50 g/hl.

Método de preparación

Se presenta de forma líquida, semi cremosa, y no necesita ser diluida; utilizar tal cual en el mosto o en el vino.

Embalaje

Envase de 1 kg.
Bidones de 5, 10 y 25 kg.
Bidones de 200 kg.
Big de 1000 kg.

Duración y conservación

Mantener en un lugar fresco, inferior a 18°C, seco y al reparo de la luz.
Período de conservación de la confección sigilada: 1 año.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003
No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. (CE) N° 1169/2011

Rév.2 del 21 Enero 2015