

PROBIOS LIQUID

Ficha tecnica

DESCRIPCION:

Nutriente para levadura a base de levadura en lisi en lisi parcial y con DAP, ideal para las fases de starter y principio de fermentación . **Empuja el efecto de bomba protónica para todas las levaduras Atecnos.**

COMPOSICION:

Alimento combinado a base de levadura en lisi ,levadura en lisi parcial, DAP, vitaminas: B1+B2+B6+PP+B5+B12+H+acido fólico

DATOS TECNICOS:

- ⇒ **Es un producto para añadir en un solo momento, para añadir nitrógeno inmediatamente disponible y también asimilable gradualmente. Sustituye todos los nutrientes orgánicos de levadura, en formulación solida (lisados, levadura inactiva, extractos de levadura y cascara) y sales de amonio . Aporta aminoácidos y vitaminas esenciales para exaltar las performance de cada levadura.**
- ⇒ **Empuja la bomba protónica de la levadura empujando el poder acidificante y la actividad enzimática**
- ⇒ detoxifica la membrana celular, aporta esteroides y factores de supervivencia
- ⇒ Estimula la levadura a producir mayores cantidad de esteroides, con un aumento de aromas floreales y de fruta.
- ⇒ Mejora la extracción durante la maceración en los vinos tintos.
- ⇒ El producto es en crema y listo para ser autorizado. No necesita de hidratación y puede ser añadido directamente al mosto.
- ⇒ Parte seca:63 - 65%
- ⇒ nitrógeno total: 10,75%
- ⇒ APA: 54.500 mg N/kg tq
- ⇒ cada 10 g/hl de producto aumenta el APA de 5.1 mg/l

Producto para uso profesional enológico según:
Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

APLICACIONES:

La disponibilidad del nitrógeno y de los aminoácidos y vitaminas es gradual, de esa forma se puede añadir toda la cantidad en el mosto junto con la levadura en el pie para la fermentación (suspensión vínica), evitando así de añadir alimento en otros momentos durante la fermentación.

Dosis aconsejada: desde 20 hasta 100 gr/hl.

MODALIDAD DE PREPARACION:

Se presenta en forma liquida, semi-cremosa, no necesita dilución, se añade directamente durante la preparación del pie de cube u directamente al principio de la fermentación en Asociación con Biostimol liquid y/o Lysopol.

Uso: Puede ser añadido tal cual u en remontado; puede ser diluido en el mosto u en el vino en equilibrio 1:5 al momento de utilizarlo y añadir a la masa con remontado.

Rev.2_07.07.2020



Rev.2_07.07.2020



BIOENOLOGIA 2.0 s.r.l.
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV) Italia

Tel. + 39 0422 815518 r.a.
Fax + 39 0422 716302
E-mail: info@bioenologia.com

www.bioenologia.com
C.F. P.IVA e R.I. TV n° 04024020267
CAP. SOC. € 100.000,00 i.v.

CONFECCIONES:

garrafas de 25 Kg
garrafas de 200 kg
Big de 1300 kg

DURACION Y CONSERVACION:

Mantener en sitio fresco, seco y protegido de la luz a una temperatura inferior a los 18 °C.
Periodo di conservación: como escrito en la etiqueta

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003.

No Alergenos conforme Reg. CE n. 1169/2011



Rev.2_07.07.2020