



Winepro-AE1

ACTIVADOR BIOLÓGICO PARA LA LEVADURA EN VINIFICACIÓN

DESCRIPCIÓN

- Winepro-AE1 es un medio de crecimiento para la levadura durante la preparación del mosto y contiene fosfato de amonio (DAP), levaduras inactivas y la vitamina B1 (clorhidrato de tiamina).

APLICACIÓN

- Winepro-AE1 ayuda a activar y regular la fermentación en el proceso de vinificación. Aporta vitaminas adicionales, sustancias nitrogenadas, sales minerales y factores de crecimiento a las levaduras. Previene la formación de compuestos indeseables.

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Apariencia: Polvo fino de color amarillo claro

Humedad: < 6%

UTILIZACIÓN Y DOSIS

- Winepro-AE1 puede ser utilizado al inicio o durante la fermentación alcohólica. Este producto se utiliza mejor después de la dilución en mosto o agua antes de agregar esta suspensión al recipiente de fermentación. Asegurar una distribución homogénea mediante agitación.

Aplicación	Dosis/hl
Al inicio de la fermentación alcohólica	10-20 g/hl
Durante la fermentación alcohólica	10-20 g/hl

El uso de 10 gramos de Winepro-AE1 por hL de mosto corresponde a una adición de 14 mg / l de nitrógeno asimilable y 13 mg / hl de vitamina B1.



Escanea el código QR con el móvil o tablet y encuentra toda la información del producto.

Ficha Técnica Nutriente - Winepro-AE1

Winepro-AE1

ACTIVADOR BIOLÓGICO PARA LA LEVADURA EN VINIFICACIÓN

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

- Winepro-AE1 está disponible en bolsas de aluminio de 1 kg embaladas en cajas de 25 kg y sacos de 10 kg. Cuando el producto se almacena en su envase original, sin abrir, en un lugar fresco (máximo 20 ° C), seco, adecuadamente ventilado y oscuro, protegido de la luz solar directa, la vida útil es de 24 meses. Una vez abiertas, las bolsas deben volver a sellarse adecuadamente y protegerse de la humedad.