

PROBIOS STRONG

Ficha técnica

Descripción

Compuesto totalmente natural, excelente como starter en la primera fase fermentativa, no produce espuma.

Composición

Mezcla concentrada de autolisado y citoplasma de levadura

Especificaciones Técnicas

- ⇒ Tiene acción detergente de la membrana celular de la levadura, consiguiendo una rápida asimilación de aminoácidos y vitaminas del grupo B.
- ⇒ Estimula la levadura a producir una mayor cantidad de ésteres, con consiguiente aumento del aroma afrutado y floral.
- ⇒ Mejorando la actividad enzimática favorece la extracción del color en los vinos en maceración.
- ⇒ Tiene un efecto energético desintoxicante.
- ⇒ Añadido durante la fermentación no produce espuma.

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Aplicaciones

Su uso está recomendado durante la fase de aclimatación de la levadura y al inicio de la fase replicativa, para permitir una rápida colonización del mosto por parte de la levadura y mejora la asimilación de las sustancias nitrogenadas. Sustituye completamente los activantes químicos clásicos como el sulfato amonio, el fosfato biamónico y la tiamina clorhidrato de síntesis.

Dosis recomendada: de 5 a 30 g/h

Método de preparación

Diluir directamente en el mosto en el momento de la utilización.

Embalaje

Bolsas de aluminio de kg 4 y sacos de 25 kg

Duración y conservación

Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz.

Período de conservación: como de indicación en etiqueta

No contiene OMG de conformidad con el Reg. (CE) N° 1829/2003 y Reg. (CE) N° 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. (CE) N° 1169/2011 y sucesivas modificaciones.