

## BIOATTIVANTE DC

Activador y regulador completo de la fermentación alcohólica

### APLICACIONES

**Bioattivante DC** reúne los diferentes factores nutritivos y reguladores útiles para la levadura durante las fases más delicadas de la fermentación alcohólica. Empleado tras cerca 1/3 de la fermentación contribuye a mantener eficaz el transporte de los azúcares gracias al aporte de nitrógeno asimilable y a la cesión de ácidos grasos insaturados y de esteroides.

Contemporáneamente, la acción física de las fibras celulósicas y de las paredes celulares permite la desintoxicación del medio y una mejor dispersión de las células en la masa.

La mejor cinética fermentativa obtenida con el empleo de **Bioattivante DC** conduce no sólo a un agotamiento más rápido de los azúcares sino también a una mayor complejidad y limpieza organoléptica.

**Bioattivante DC** es también un instrumento útil para la refermentación y, cuando interesa la practicidad de una única adición, al inicio de la fermentación.

### MODO DE EMPLO

Dispersar el producto en poca agua, mosto o vino y adicionar a la masa a tratar.

### DOSIS

En fermentación y refermentación 20 - 60 g/hl

### ENVASES

Bolsas de termoacoplado de 1 kg

INTEGRADORES PARA LEVADURAS: QUÉ PRODUCTO EMPLEAR EN CADA UNA DE LAS FASES DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA		
Fase	Condiciones	Producto
rehidratación	mosto carente de nitrógeno	wynTube Prepara o Prepara
	mosto contaminado	
inoculación	nitrógeno bajo / NTU normal	Superattivante
	nitrógeno bajo / NTU bajo	Poliattivante F
	nitrógeno alto / NTU bajo	Polimersei
1/3 de la fermentación	condiciones normales	wynTube Full o Bio S-Free o Bioattivante
	graduación elevada	Vitalyeast
	limitar los riesgos de acidez volátil y de compuestos azufrados	Vitalyeast o Fructal
	máxima síntesis de notas frutales	Fructal
tratamiento de las paradas	preparación vino con parada	Lisem o Polimersei
	aclimatación	wynTube Full o Bio S-Free o Bioattivante
toma de espuma	aclimatación	wynTube Full o Bio S-Free o Bioattivante