

NUTRIGREEN

Integrador equilibrado a base de cortezas de levadura ecológicas

NUTRIGREEN

Producto apto para la producción de vinos ecológicos, Reg. 203/12.

Aplicaciones

Nutrigreen es un integrador completo que puede ser utilizado tanto al inicio como a 1/3 de la fermentación, sobre todo cuando es necesario utilizar un solo producto para satisfacer todas las exigencias de la levadura. El nitrógeno proporcionado permite un metabolismo regular de la levadura; las paredes celulares y las fibras de tipo Polimersei aseguran la detoxificación del medio y la regulación de la cinética fermentativa; las fracciones lipídicas liberadas de las paredes celulares ayudan a la levadura a adaptarse a la graduación alcohólica creciente.

Bio S-Free no contiene sulfato de amonio, por tanto es particularmente recomendable cuando se trabaja en reducción o con mostos de variedades que desarrollan fácilmente notas de reducción.

Modo de uso

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.

Confección

Bolsas 1 kg.

Conservación

Conservar el producto en la confección íntegra, en lugar fresco y seco.