

Biovit EXTRA

NUTRIENTES



**100%
ORGÁNICO**
PRODUCTO NATURAL

ALTA DISPONIBILIDAD NUTRICIONAL

Levadura autolisada rica en aminoácidos, vitaminas y minerales cualificada para mejorar las aptitudes de la levadura y su viabilidad hasta el final de la fermentación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biocor Extra al ser 100% levadura autolisada, asegura la máxima solubilización e inmediata disponibilidad de los derivados de la membrana y citoplasma celular.
- Biovit Extra corrige las carencias nutricionales del mosto al constituir una importante fuente de nitrógeno por su gran aporte en aminoácidos, favoreciendo la fermentación.
- Por otro lado, los aminoácidos son precursores de aromas fermentativos. El aporte equilibrado de aminoácidos permite una correcta síntesis de las enzimas responsables de la revelación de precursores varietales.
- Además, la disponibilidad de aminoácidos tiene una repercusión directa en la disminución de problemas de reducción, ya que limita la producción de sulfídrico (SH₂).
- El aporte de Biovit Extra también supone un aporte equilibrado en vitaminas y minerales, cofactores metabólicos de levaduras.
- La idoneidad de Biovit Extra se ve reforzada por su cesión de las paredes celulares segregadas de la autólisis de las levaduras que incrementan el contenido en polisacáridos y son un excelente absorbente de sustancias tóxicas.
- Por todo lo expuesto anteriormente, Biovit Extra se presenta como un nutriente altamente cualificado para mejorar las aptitudes de la levadura, viabilidad y tolerancia al medio, por lo que se aconseja emplear Biovit Extra para procurar el final de la fermentación durante el encubado o en caso de parada o ralentización.

COMPOSICIÓN

Levadura autolisada de cepa específica seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae* desarrollada en condiciones óptimas de crecimiento.

10 g/hl de Biovit Extra aportan 9 - 11 ppm de NFA.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 10 - 40 g/hl

Dosis máxima autorizada: 40 g/hl.

La dosis de Biovit Extra está sujeta a las condiciones de fermentación.

- Utilizar preferentemente durante el primer tercio de la fermentación alcohólica y antes del pié de cuba en parada de fermentación.
- Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en agua o mosto y añadir al depósito asegurando su perfecta homogeneización.

PRESENTACIÓN

Granulado color beige en paquetes de 5 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores. Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 4 // 07/09/2016.