

Biovit BIOVIT CLUB

ACTIVADOR DE LA
MALOLÁCTICA



NUTRIENTES

Biovit Club es un nutriente orgánico alcohólico con un elevado contenido en glutatión para preservar la frescura y cualidades aromáticas de vinos blancos y rosados.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Biovit Club constituye una importante fuente de nitrógeno orgánico rico en glutatión y aminoácidos primarios, de asimilación lenta.
- Biovit Club tiene capacidad antioxidante, protegiendo el color y los aromas varietales (especialmente los de tipo tiólico) en vinos blancos y rosados. Permite la máxima expresión aromática de la uva, prolongado su frescura y ralentizando su evolución cromática en botella.
- El glutatión, constituyente habitual de la levadura, es indispensable para la proliferación celular. Por ello, las fermentaciones alcohólicas reforzadas en glutatión se benefician por partida doble, ya que este compuesto ayuda al crecimiento celular, además de proteger al vino frente a oxidaciones tempranas.
- El incremento de la concentración de glutatión en vinos blancos y rosados protege y potencia el carácter varietal, además de preservar el color. En variedades ricas en tioles volátiles como Sauvignon Blanc y Verdejo se potencia las características propias de la variedad.
- Nutriente de excelente poder reductor natural. Mantiene las cualidades aromáticas de vinos blancos y rosados, protegiéndolos de la oxidación.
- Preparación especialmente indicada para mostos blancos sensibles a la oxidación con especial estrés nutricional como bajas temperaturas de fermentación, grado alcohólico potencialmente elevado, mostos muy clarificados, mostos con residuos fungicidas ó fitosanitarios.

COMPOSICIÓN

Fórmula desarrollada a base de levaduras autolisadas (*Saccharomyces cerevisiae*) ricas en glutatión. Cepa específica seleccionada por su riqueza en este elemento.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 10 - 40 g/hl

Nota: la dosis de Biovit Club está sujeta a las características nutricionales del mosto, siendo mayor la medida cuanto más difíciles sean las condiciones de fermentación.

1. Utilizar preferentemente al inicio de la fermentación alcohólica y antes del pie de cuba en parada de fermentación.
2. Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en agua o mosto y añadir al depósito asegurando su perfecta homogeneización.

PRESENTACIÓN

Granulado de color crema.

Envase de 1 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 (UE) 2022/68. // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 6 // 11/07/2024.



