

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 esteroles.

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