

# BIOCIBUS GOLD

Attivante, regolatore di fermentazione specifico per vini di qualità.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

*BIOCIBUS® GOLD è un nutrimento complesso di natura biologica a base di preparati di scorze, contenenti azoto assimilabile in forma di amminoacidi e oligopeptidi del lievito e fattori di crescita (vitamine) e di sopravvivenza.*

*BIOCIBUS® GOLD somministrato all'inizio della fermentazione mette il lievito in condizioni di accumulare nel vacuolo un pool di amminoacidi analogo a quello delle stesse cellule della popolazione fermentante.*

*La presenza di fattori di crescita assicura un rapido avvio, senza provocare un eccessivo innalzamento della velocità massima di fermentazione e un incremento di fabbisogni nutrizionali.*

*BIOCIBUS® GOLD fa parte della gamma di nutrimenti complessi studiati per applicare la teoria della fermentazione lineare: somministrare ai lieviti i nutrimenti nelle forme e nei tempi di reale fabbisogno e utilizzazione, tenendo conto delle differenze di fabbisogno dei diversi ceppi e utilizzando parametri di controllo tecnologici affidabili e di semplice misura.*

*Preparati di scorze di lievito opportunamente selezionati.*

## DOSI D'IMPIEGO E MODALITA' D'USO

*30 g/hl nel mosto all'inizio della fermentazione.*

*In caso di mosti fortemente carenti in azoto prontamente assimilabile (APA < 80 mg/l) o di mosti fortemente inquinati si consiglia l'aggiunta di un nutrimento semplice a base di sali inorganici dello ione ammonio (ZIMOVIT) in dose di 10 g/hl.*

## COMPOSIZIONE

*Preparato di scorze di lievito e tiamina cloridrato (Vit. B1): l'aggiunta di 30 g/hl di Biocibus® Gold fornisce al mosto la dose massima consentita di tiamina (0.6 mg/l).*

## CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

*Sacchetti da 1 kg in scatole da 20 kg*

*Sacchetti da 10 kg*

*Il prodotto nella sua confezione originale può essere conservato, in luogo fresco e asciutto per 30 mesi.*

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.

**CARATTERISTICHE  
CHIMICO - FISICO**

**composizione in g per 100 di prodotto**

Sostanza secca	92.0 - 95.0
Ph	5.2 - 7.3
Azoto totale	minimo 7.5
Proteine (N x 6.25)	minimo 45,1
Ceneri	5.0 - 6.0
Metalli	inferiori 2 ppm
Lipidi	4.0 - 8.0

**CARATTERISTICHE  
MICROBIOLOGICHE**

**per 1 g di prodotto**

Batteri aerobi mesofili	max 5
Batteri coliformi	max 5
Spore di Clostridium solfito-riduttori	max 10
Salmonella (in 25 g)	negativo
Escherichia coli	negativo
Staphilococcus aureus	negativo

**COMPOSIZIONE  
MEDIA IN  
AMINOACIDI TOTALI**

**espressa in % di proteine grezze**

Alanina	3.50	Lisina	3.70
Arginina	3.05	Metionina	0.72
Acido aspartico	4.32	Fenilalanina	2.25
Acido glutammico	8.31	Prolina	3.10
Glicina	2.34	Serina	2.14
Leucina	3.35	Tirosina	2.02
Istidina	1.19	Treonina	2.05
Isoleucina	2.39	Valina	3.07

**COMPOSIZIONE  
MEDIA  
VITAMINICA**

**espressa in mg/kg (ppm)**

B1 (Tiamina)	3.0
B2 (Riboflavina)	4.6
B6 (Piridoxina)	1.5
B8 (Biotina)	0.0037
B9 (Acido Folico)	1.5
B12 (Cianocobalamina)	0.0002