

BIOCIBUS NO STOP

Attivante specificamente formulato per contrastare rallentamenti di fermentazione e per la ripresa degli arresti fermentativi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

BIOCIBUS® NO STOP è un nutrimento complesso specificamente formulato per le situazioni difficili che si possono instaurare nelle fasi finali di fermentazione, quando maggiori sono i rischi di rallentamento e di arresto della stessa.

BIOCIBUS® NO STOP è un prodotto a base di lieviti inattivi estremamente ricco in membrane cellulari, che apportano acidi grassi e steroli fondamentali per il mantenimento della corretta fluidità ed attività della membrana del lievito.

Preservare la funzionalità dei sistemi di trasporto della cellula del lievito porta ad un decorso regolare e completo della fermentazione.

Il suo impiego è fondamentale quando si manifestano i primi sintomi di rallentamento della cinetica di fermentazione, siano essi dovuti a condizioni difficili che si instaurano nei vini o all'applicazione di una strategia nutrizionale "carente" dal punto di vista dei fattori di crescita e di sopravvivenza (esempio: impiego esclusivo di Sali).

BIOCIBUS® NO STOP, con la sua frazione di scorze di lievito, esercita un'importante azione adsorbente nei confronti dei prodotti inibitori della fermentazione.

BIOCIBUS® NO STOP diviene quindi un attivante fondamentale per la ripresa degli arresti di fermentazione in quanto:

- 1. rimuove le sostanze inibenti*
- 2. apporta acidi grassi e steroli, fattori necessari per la ripresa ed il decorso del processo*
- 3. apporta una frazione di ammonio fosfato per coprire eventuali carenze di azoto prontamente assimilabile.*

COMPOSIZIONE

Preparato a base di lieviti inattivi, ammonio fosfato bibasico.

DOSI D'IMPIEGO E MODALITA' D'USO

20-40 g/hl nelle fasi finali della fermentazione.

Come regolatore e in prevenzione degli arresti: 20-30 g/hl.

Come curativo dell'arresto: 40 g/hl

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchetti da 1 kg in scatole da 20 kg

Sacchetti da 10 kg

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

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