

# UNA GAMMA

## DI ATTIVANTI E MIGLIORATORI BIOLOGICI MODERNI

qualità del vino

regolarità della cinetica fermentativa

armonia sensoriale

stabilità gustativa

ATTIVANTE	MOMENTO AGGIUNTA	EFFETTO DETOSSIFICANTE E RIDUZIONE DELLE OCRATOSSINE	SUPPORTO FISICO AL LIEVITI	FERMENTAZIONE AD ELEVA GRADAZIONE ALCOLICA ARRESTI DI FERMENTAZIONE	MANTENIMENTO FUNZIONALITÀ DI MEMBRANA	APPORTO AMMINOACIDI COME PRECURSORI AROMATICI
<b>BIOCIBUS EXTRA</b>	AVVIO e 2/3 FA	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<b>CREAFERM</b>	AVVIO e 2/3 FA	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<b>BIOCIBUS GOLD</b>	AVVIO e 2/3 FA	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<b>NUTROZIM</b> 50 g/ht = 50 mg/L APA	AVVIO (< 150 mg/L) Dopo 3 gg FA	●●	●●●●●	●●	●●	●●
<b>ZIMOVIT</b> 50 g/ht = 90 mg/L APA	AVVIO (< 150 mg/L) Dopo 3 gg FA	●	●			
<b>ZIMOVIT T52</b> 50 g/ht = 100 mg/L APA	AVVIO (< 150 mg/L) Dopo 3 gg FA 2/3 FA					

STEROLI ED ACIDI GRASSI  
INSATURI A LUNGA CATENA  
PER IL MANTENIMENTO DELLA  
FUNZIONALITÀ DI MEMBRANA

**BIOCIBUS EXTRA**

**CREAFERM**

**BIOCIBUS GOLD**

**NUTROZIM**

**ZIMOVIT**

**ZIMOVIT T52**

RIDUZIONE OCRATOSSINE  
EFFETTO DETOSSIFICANTE

SUPPORTO FISICO

APPORTO DI  
AZOTO PRONTAMENTE ASSIMILABILE

### L'USO DEI POLISAC VALORIZZA E PROTEGGE IL VINO FIN DALLE PRIME FASI DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

**POLISAC RED  
POLISAC EXTRARED**

COLORE STABILE  
ROTONDITÀ  
VOLUME

PROTEZIONE E FRESCHEZZA  
AROMATICA  
VOLUME  
LONGEVITÀ

**POLISAC WHITE  
POLISAC EXTRAWHITE**



**EVERINTEC**