

BIOPROTECT

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Protecteur de levures

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

BIOPROTECT renforce la membrane plasmique de la levure lors de la réhydratation.

BIOPROTECT diminue la phase de latence. Les levures commencent à fermenter plus rapidement et sont plus résistantes.

Avec **BIOPROTECT**, les levures résistent mieux au choc osmotique lors de l'inoculation. Les composés internes de la cellule sont mieux protégés face à l'acidité du moût. La levure peut exprimer tout son potentiel.

Les levures sont moins stressées, elles produisent moins d'acidité volatile et de composés soufrés malodorants lors de la fermentation alcoolique.

MISE EN ŒUVRE

Incorporez **BIOPROTECT** au milieu de réhydratation de vos levures, avant d'ajouter les levures.

Mélanger 1 kg de Bioprotect dans 20 L d'eau à 42 °C.

Laisser la température redescendre entre 38 et 40 °C avant d'incorporer les levures sèches activées.

DOSE D'EMPLOI

- 1 kg de **BIOPROTECT** / 1 kg de levures

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 25 kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.