



## BYOSAL HS

### LEVADURA SELECCIONADA + ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

BYOSAL HS se compone de dos envoltorios separados y sellados: el n°1 contienen levadura seca seleccionada, el N°2 contiene un activador complejo de fermentación. Levadura y activador tienen una dosificación para tratar 1 hL de mosto.

#### APLICACIONES

El uso de la levadura seleccionada y del activador de fermentación al mismo tiempo permite la fermentación fácil y completa de cualquier tipo de mosto. BYOSAL resulta muy útil en caso de tratar pequeñas masas de vino. Las dosis de 1 hL permiten una dosificación adecuada y precisa, evitando derroches de producto.

#### DOSIS

Un sobre acoplado para la fermentación de 1 hl de mosto.

#### MODO DE EMPLEO

Dispérsese el contenido del sobre n°1 en poca agua templada (30-35°C), homogeneizando para evitar grumos. Esperar 15-20 minutos y añadir al mosto junto con el contenido del sobre n° 2 precedentemente disuelto en poca agua o mosto.

#### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Sobre de 20 g de levadura seca activa acoplado con sobre de 20 g de activador de fermentación.

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado. Una vez abierto, consumir rápidamente.

Producto compuesto por materia prima que cumple con las características marcadas por:

Codex (Enologique International)

Producto para el uso enológico según lo previsto en:

Reglamento (CE) N. 606/2009

La levadura seca activa contiene E 491 monostearato de sorbitán.