








**TRADIZIONE CANTINA**

**BYOSAL HS**

Kit per la fermentazione di 100 L di mosto

	<p><b>COMPOSIZIONE</b></p> <p>Byosal HS1: ceppo di lievito selezionato della specie <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Byosal HS2: Ammonio solfato 61,8%, fosfato di diammonio 38%, vitamina B1 0,2%.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b></p> <p>Kit di fermentazione alcolica composto da due involucri separati e sigillati. Byosal HS1 contiene lievito secco selezionato adatto alla fermentazione di ogni genere di mosto. Byosal HS2 contiene un attivante per la nutrizione azotata e vitaminica del lievito. L'impiego contemporaneo del lievito selezionato e dell'attivante di fermentazione consente la fermentazione regolare e completa del mosto. Byosal HS risulta particolarmente utile nei casi in cui si debbano trattare piccole masse di vino. Le dosi preformate da 100 litri permettono infatti un dosaggio adeguato e preciso, evitando sprechi di prodotto.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <p>Fermentazione alcolica regolare e completa di mosti bianchi e rossi.</p>
	<p><b>DOSI</b></p> <p>Una busta accoppiata di Byosal HS per 100 litri di mosto.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <p>Disperdere il contenuto di Byosal HS1 (lievito secco attivo) in circa 200 mL di acqua a 35-38°C mescolando lentamente per evitare la formazione di grumi. Attendere 20 minuti. Mescolare di nuovo e aggiungere al mosto contemporaneamente al contenuto della busta di Byosal HS2 (attivante di fermentazione) precedentemente sciolto in poca acqua o mosto.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b></p> <p>Bustina da 20 g di lievito secco attivo accoppiata con bustina da 20 g di attivante di fermentazione.</p> <p>Confezione chiusa: conservare il luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra. Consumare rapidamente.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b></p> <p>Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex CEnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</p> <p>Il lievito secco contiene E491 (sorbitano monostearato).</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.