



LIEVITO SELEZIONATI + ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE

CARATTERISTICHE GENERALI

Speciale confezione composta da due involucri separati e sigillati, uno contenente lievito secco selezionato e l'altro contenente attivante di fermentazione, entrambe predosate per la fermentazione di 1 hl di mosto.

APPLICAZIONI

L'impiego contemporaneo del lievito selezionato e dell'attivante di fermentazione consente una facile e completa fermentazione di ogni tipo di mosto. BYOSAL risulta particolarmente utile nei casi in cui si debbano trattare piccole masse di vino. Le dosi preformate da 1 hl permettono infatti un dosaggio adeguato e preciso, evitando sprechi di prodotto.

DOSI

Una busta accoppiata per 1 hl di mosto.

MODALITA' D'USO

Disperdere il contenuto della busta 1 (lievito secco attivo) in poca acqua tiepida (30-35°C), mescolando per evitare la formazione di grumi. Attendere 15-20 minuti ed aggiungere al mosto contemporaneamente al contenuto della busta 2 (attivante di fermentazione) precedentemente sciolto in poca acqua o mosto.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Bustina da 20 g di lievito secco attivo accoppiata con bustina da 20 g di attivante di fermentazione.

Confezione chiusa: conservare il luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.

Prodotto composto da materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009

Il lievito secco attivo contiene E491 (monostearato di sorbitano).