

# Bio

# plus

## “Bio C Plus”

PARA VINOS DE ALTA GAMA

### ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

FICHA T.: BIO C PLUS Cód.: ESP.NUT.BIO C Plus Rev.: AGO 2020

**Bio C Plus es un activador de fermentación complejo. Posee levaduras parcialmente autolisadas y una gran cantidad de envolturas celulares.**

Es la mejor y más efectiva opción para disminuir el riesgo de paradas de fermentación, evitar fermentaciones lentas y para la refermentación de mostos o vinos. Su fórmula ha sido especialmente creada para optimizar sus efectos en el crecimiento y supervivencia de levaduras, también colabora en la detoxificación de los mostos-vinos.

### PROPIEDADES

- Disminuye los riesgos de desviaciones organolépticas (acidez volátil, h2s).
- Favorece la formación de alcoholes secundarios y de sus ésteres.
- Absorbe compuestos tóxicos que pueden afectar el crecimiento de las levaduras.
- Enriquecido en tiamina, favoreciendo un aumento de la población viable y acelerando la fermentación de los azúcares.
- Posee abundantes cortezas de levaduras por lo tanto colabora en la eliminación de toxinas en los mostos- vinos.
- Produce un “efecto soporte” (turbidez). **Bio C plus** al poseer un alto contenido de cortezas de levaduras se aconseja usar en paradas de fermentación.
- **Bio C plus** es especialmente indicado para vinos Premium y Alta Gama, favoreciendo un buen desarrollo de levadura y la expresión aromática.
- También es ideal para la fermentación de vinos con alto contenido de azúcares.

### APLICACIONES

Es una excelente opción para una completa fermentación de:

- vinos de Alta Gama y Premium

- fermentaciones con potencial alcohólico elevado
- fermentaciones con bajo nivel de turbidez
- fermentaciones a bajas temperaturas
- reinicio de fermentaciones detenidas

**Bio C Plus** es una excelente opción para fermentar completamente mostos muy difíciles de vinificar, entre ellos:

- mostos a refermentar
- mostos con potencial alcohólico elevado y para vinos de alta gama
- mostos muy clarificados

Se recomienda en elaboraciones en las que no se desee suplementar los diferentes nutrientes en forma separada, un único aporte de **Bio C plus** provee aquellos elementos indispensables al metabolismo de la levadura.

**Bio C plus** ya contiene DAP. Se debe tener en cuenta esto para eventuales aportes de nitrógeno mineral.

### MODO DE EMPLEO Y USO

Diluir **Bio C plus** en un volumen de agua, mosto o vino equivalente a 10 veces su peso. Adicionar el producto con una dosis de **25 a 30 g/hl** al inicio o 24 horas después del comienzo de la fermentación. En caso de mostos con carencia en nitrógeno (<180 mg/litro) se recomienda adicionar **10 a 30 mg/litro** de DAP en forma simultánea a **Bio C plus**.

En fermentaciones difíciles también se recomienda suplementar con una dosis de **10 a 20 g/hl** al promediar la fermentación (densidad específica = 1,050 - 1,040)

### COMPOSICIÓN PROMEDIO

Alto contenido de corteza de levadura, levaduras inactivas, fosfato diamónico y tiamina.

### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Envasadas en bolsas laminadas de **2 kg**, contenidas en un envase de **10 kg**. Conservar en lugar fresco y seco.