

Bio

C

“Bio C”

PARA VINOS PREMIUM

ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

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

Bio C es un activador complejo. Es la más efectiva opción para disminuir el riesgo de paradas de fermentación o evitar fermentaciones lentas.

Su fórmula ha sido especialmente creada para optimizar sus efectos en el crecimiento y supervivencia de las levaduras. Para vinos tranquilos: tinto, blanco y rosado, y vinos espumantes.

PROPIEDADES

- Enriquecido con levaduras parcialmente autolisadas.
- Rico en nitrógeno orgánico y en nitrógeno mineral asimilable debido a su contenido de aminoácidos, el agregado conjugado de las dos fuentes de nitrógeno mejora su asimilación por las levaduras.
- Permite regular los eventuales aportes de DAP posteriores, evitando de esta forma los excesos de aporte de nitrógeno amoniacal.
- Disminuye los riesgos de desviaciones organolépticas (acidez volátil, h2s).
- Enriquecido en tiamina, favoreciendo un aumento de la población viable y acelerando la fermentación de los azúcares.
- Favorece la formación de alcoholes secundarios y de sus ésteres.
- Rico en esteroides y ácidos grasos necesarios para el crecimiento de la levadura.
- Colabora en la eliminación de toxinas y cumple un efecto soporte (turbidez).
- Contiene cortezas de levaduras, por lo tanto colabora en la detoxificación de los mostos.

APLICACIONES

Es una excelente opción para una completa fermentación de:

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

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

MODO DE EMPLEO Y USO

Diluir **Bio C** en un volumen de agua, mosto-vino equivalente a 10 veces su peso. Adicionar el producto con una dosis de **25 a 30 g/hl** al inicio de la fermentación o 24 horas después del comienzo de la misma. 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**.

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

Bio C contiene: corteza de levadura, levaduras autolisadas, 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.