



“Bio Color”

PARA VINOS TINTOS

ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

FICHA T.: BIO COLOR Cód.: ESP.NUT.BIO Color Rev.: AGO 2020

CARACTERÍSTICAS

Bio Color es un preparado a base de levadura inactiva rica en polisacáridos que ayudan a otorgar estabilidad de la materia colorante de los vinos tintos, incrementando su intensidad y mejorando la sensación de redondez y volumen en boca, tanto en vinos jóvenes como de crianza.

PROPIEDADES

- Aumenta la Intensidad Colorante IC ya que estabiliza gran cantidad de taninos y antocianos, disminuyendo la condensación de antocianos libres.
- Suaviza los taninos astringentes ya que envuelve a las moléculas tánicas desactivando su reactividad.
- Actúa como aporte de nitrógeno orgánico brindando aminoácidos asimilables por la levadura.
- Garantiza un final de fermentación ya que aporta paredes celulares.

APLICACIÓN

20 a 30 g/hl de **Bio Color** suspendido en 10 veces su peso en agua e incorporado antes de la inoculación de levaduras.

PRESENTACIÓN

Envasado en bolsa de **2 kg** por **5 unidades** o 1 bolsa (o sacos) por **25 kg**.

ALMACENAMIENTO

Se aconseja guardar este producto en lugares frescos y libres de humedad.