

Bio

F

“Bio F”

PARA VINOS DE MEDIA Y ALTA CALIDAD

ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

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

CARACTERÍSTICAS

Bio F es un medio nutritivo 100% de origen natural, compuesto de levaduras autolisadas parcialmente, que aporta nitrógeno asimilable, aminoácidos, minerales, vitaminas y esteroides. **Bio F** posee naturalmente el contenido de tiamina y ácido pantoténico requerido para cubrir las necesidades de la levadura a fin de evitar la producción de altos niveles de SO₂ y acidez volátil. Mejora la asimilación del Nitrógeno mineral cuando es requerida su adición para compensar la deficiencia en los mostos.

La fracción insoluble de **Bio F** constituida por las paredes celulares actúa como soporte, aumenta la turbidez y asegura finales de fermentación sin problemas de paradas ya que contienen esteroides en su composición además de evitar el efecto intoxicante sobre la membrana celular que ocasionan ácidos grasos durante la última etapa de la fermentación alcohólica.

USOS

Para tener una nutrición completa, se recomienda adicionar **Bio F** a razón de 20 gr/hl en combinación o no con DAP, en función del contenido inicial de nitrógeno asimilable del mosto.

La adición de **Bio F** debe realizarse entre el primer tercio y la mitad de la fermentación.

En caso de mostos muy clarificados se sugiere el agregado en forma conjunta a la inoculación de las levaduras.

APLICACIÓN

20 gr/hl de **Bio F** equivale a la incorporación de 10 ppm de nitrógeno fácilmente asimilable.

ENVASE

Presentación en caja: envasado en bolsa de **2 kg** por **5 unidades** y bolsa por **25 kg**.

ALMACENAMIENTO

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