

ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

FICHA T.: BIO GLUT Cód.: ESP.NUT.BIO G Rev.: AGO 2020

CARACTERÍSTICAS

Bio Glut es una levadura inactiva de alto poder reductor gracias a su elevada concentración en glutatión. Glutatión es un tripéptido antioxidante natural presente en las células de levadura.

Previene las oxidaciones evitando la pérdida de aromas.

Ayuda a prevenir el empardeamiento de los vinos, mejora el aroma y la sensación de frescura. Posee además, al estar constituido por levaduras inactivas, un efecto nutricional aportando nitrógeno orgánico.

USOS

Se utiliza para prevenir la evolución oxidativa en vinos blancos y rosados y en aquellos casos en los que al no poseer un adecuado control de temperatura en bodega, pueden existir riesgos de pérdidas de aroma. **Bio Glut** se recomienda especialmente para variedades como sauvignon blanc, moscatel, torrontés como también para todo tipo de rosados.

La adición de **Bio Glut** contribuye a la incorporación de nutrientes orgánicos por lo que a la hora de corregir este valor debe tenerse en cuenta su adición.

ENVASE

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

APLICACIÓN

20 a 30 gr/hl adicionados justo luego del desfanga-do previo e inmediatamente con la inoculación de levaduras.

ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y libre de humedad.