

# Bio

# S

## “Bio S”

PARA VINOS BASE Y ESTÁNDAR

### ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

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

Este activador de fermentación es una buena opción para producir una normal y correcta fermentación alcohólica. Su formulación favorece el crecimiento normal y la supervivencia de las levaduras.

#### PROPIEDADES

Para la fermentación de vinos tintos y blancos. Es rico en nitrógeno mineral asimilable, por su contenido de fosfato diamónico (DAP).

Enriquecido en tiamina, favoreciendo un aumento de la población viable y acelerando la fermentación de los azúcares.

Disminuye riesgos de desviaciones organolépticas (acidez volátil, h<sub>2</sub>s).

#### APLICACIONES

**Bio S** es una excelente y económica opción para la fermentación completa de mostos-vinos.

Se recomienda usar en fermentaciones en las que no se desee suplementar los diferentes nutrientes en forma separada.

**Bio S** ya contiene DAP, por lo tanto se debe tener en cuenta para eventuales aportes de nitrógeno mineral.

#### MODO DE EMPLEO Y USO

Diluir **Bio S** en un volumen de agua, mosto o vino equivalente a 10 veces su peso. Adicionar el producto con una dosis de **25 a 40g/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 de **10 a 20 mg/litro** de **Bio S** o de **20 a 40 mg/litro** de DAP. En fermentaciones difíciles lo recomendable es suplementar con una dosis de **10-20 g/hl** al promediar la fermentación (**densidad específica = 1,050 - 1,040**).

#### COMPOSICIÓN PROMEDIO

Levaduras inactivas, nitrógeno inorgánico y tiamina.

#### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Envasadas en bolsas laminadas de **2 kg**, contenidos en un envase de **10 kg** o 1 bolsa (o sacos) por **25 kg**. Conservar en lugar fresco y seco.