

## CORTEZAS DE LEVADURAS®

Para adsorción de ácidos grasos tóxicos, residuos de pesticidas e inhibidores

### DESCRIPCIÓN:

- Las cortezas de levaduras son las paredes celulares extraídas por el mismo proceso del que se obtienen los extractos. Es ingrediente de mezclas nutricionales, sin embargo, no se puede utilizar como tal por no ser una fuente significativa de nitrógeno.
- Las paredes celulares contribuyen a la adsorción de ácidos grasos tóxicos, residuos de pesticidas e inhibidores.

### CARACTERÍSTICAS:

- Las cortezas de levaduras proveen de esteroides y ácidos grasos de cadena larga para construir membranas celulares, que ayudarán a proteger a la levadura de la toxicidad del alcohol.
- Adsorben residuos de pesticidas, cadenas cortas de ácidos grasos que son tóxicas y también adsorben otros compuestos tóxicos inhibidores del medio.
- Producto del crecimiento primario, por tanto no tiene sabores amargos, agrios u olores rancios que tienen otras preparaciones.

### APLICACIÓN:

Para uso en fermentaciones lentas o paralizadas

### DOSIS:

10 - 25 g/hl

### INSTRUCCIONES DE USO:

Aplicar directamente al mosto o vino durante remontaje o sobre la cuba con agitación.

### ALMACENAMIENTO:

Almacenar firmemente sellado a temperatura ambiente en lugar seco.

### PRESENTACIÓN:

Envases de 25 kilos.

