

EXTRACTO DE LEVADURA

Extracto de levaduras para suplementar todo tipo de mostos

DESCRIPCIÓN:

- Nuestro extracto de levadura es obtenido por cuidadosos procedimientos, para fomentar el proceso de autólisis completa, extrayendo de esta manera los contenidos solubles de la célula en forma más pura.
- Al provenir de autólisis completa de la célula, los nutrientes están disponibles para las levaduras de forma inmediata, cuando éstas los requieren.
- Por el contrario, en otros extractos que son obtenidos por autólisis incompleta, los nutrientes no están disponibles de forma inmediata, pues deben salir de la masa de células para ser utilizados, este proceso, puede ser muy extenso durante la fermentación lo que implique que las levaduras no siempre puedan utilizarlos.

CARACTERÍSTICAS:

- Fuente de aminoácidos y otros nutrientes fácilmente disponibles
- No contiene N inorgánico
- No da sabores amargos
- Es ingrediente del Superfood® y Leucofood®

APLICACIÓN:

Para suplementar todo tipo de mostos en fermentación y especialmente recomendado para la elaboración de vinos orgánicos.

Puede agregarse al agua de rehidratación de levaduras para estimular crecimiento previa corrección de Nitrógeno.

DOSIS:

5 - 10 g/hl

INSTRUCCIONES DE USO:

Disolver en agua o jugo aplicar en remontaje o durante rehidratación de las levaduras.

ALMACENAMIENTO:

Almacenar firmemente sellado a temperatura ambiente en lugar seco.

PRESENTACIÓN:

Envases de 25 kg.

