



Citopol

Attivanti di fermentazione.

Biostimolatore del metabolismo fermentativo dei lieviti.
Autolisato di lievito, amminoacidi e vitamine di origine naturale.

Da aggiungere in fase di fermentazione. È consigliata una analisi del mosto per l'ottimizzazione del dosaggio.
Dosaggio consigliato da 5 a 40 g/hl.

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

CARATTERISTICHE:

- Nutrimento per i lieviti che migliora l'esterificazione degli acidi grassi, mantenendo vitale la membrana cellulare.
- Permette di diminuire la produzione di etilcarbammato, ammine biogene e mercaptani.
- Favorisce una miglior produzione di sostanze aromatiche.
- Migliora l'attività enzimatica favorendo l'estrazione del colore durante la macerazione.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

CONFEZIONI:

Sacchetti da kg 4 e scatole da kg 25.

DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

PREPARAZIONE:

Stemperare direttamente nel mosto al momento dell'utilizzo.