

MANUAL DE USO

Activateur Helper

*Activador completo de la fermentación alcohólica.
Factores de crecimiento y supervivencia para las levaduras.*

Además de factores de crecimiento como la tiamina y el nitrógeno amoniacal, **Helper** aporta nutrientes cedidos por las levaduras muertas que contiene. La celulosa microcristalina que entra dentro de la composición **mejora la fermentabilidad de los mostos más claros**.

Composición

- Levaduras deshidratadas e inertes
- Fosfato diamónico(39,5%)
- Tiamina(0,3%)
- Celulosa microcristalina

Composición

- El activador **Helper** aporta todos los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad de la levadura, asegurando una fermentación armoniosa y completa.
- El activador **Helper** se aconseja para mostos y vinos pobres en los elementos nutritivos y factores de crecimiento necesarios para la actividad y supervivencia de la levadura.
- El activador **Helper** permite la obtención de vinos francos y netos, sin alterar ni modificar en absoluto su tipicidad.

Para vendimias alteradas y vinos en situación de "paro de fermentación" (ácidos grasos, pesticidas, etc.) recomendamos la utilización de nuestro producto Milieu Total (consultar hoja técnica específica).

Modo de empleo y dosis

Disolver en 10 veces su peso de agua o mosto. Homogeneizar e incorporar:

- Al mosto, durante el llenado de la cuba, antes de la inoculación con levaduras.
- Al pie de cuba destinado a la retoma de fermentación, antes de la inoculación con levaduras.

Dosis: 10 a 20 g/hL



Presentación

500gr, 1kg y 5kg.

Conservación

Sin abrir en un lugar fresco, seco, oscuro y sin olores.

Producto conforme a las normas del CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL.