

Startup-ORG

DESCRIPCIÓN

- Levaduras autolisadas de crecimiento primario (Legales para usar en vinos orgánicos)
- No contiene Nitrógeno Inorgánico
- Polvo higroscópico tostado con aroma a levaduras
- No es GMO

CARACTERÍSTICAS:

- Nutriente para las levaduras de fermentación, especialmente cuando no es necesario el nitrógeno inorgánico
- Ayuda a equilibrar la composición de los mostos.
- Ayuda a evitar parálisis de fermentaciones o fermentaciones lentas
- Permite al enólogo tener un control total de las adiciones de nitrógeno
- Puede ser adicionado en las aguas de hidratación de levaduras
- Puede ser usado en la preparación de re-inoculación o de fermentaciones paralizadas

DOSIS:

- En agua de rehidratación de levaduras: 50 g/Lt en agua de re hidratación
- En mosto: 25 g/hL (250 ppm)
- Starup-Org es recomendado en deficiencias medias a bajas de nitrógeno
- Proporciona 5 ppm de Nitrógeno en 10 g/hL.

INTRUCCIONES DE USO:

- Agitar en agua o mosto antes de adicionar o agitar directamente en el mosto
- También se puede agregar al agua de rehidratación de las levaduras para estimular el crecimiento
- No adicionar ningún producto al agua de rehidratación si el nitrógeno es deficiente o no ha sido corregido.
- Para fermentaciones re-inoculadas, adicionar cuando estén creciendo las levaduras de Saccharomyces.

PUNTOS GENERALES:

- Legal para vino orgánico y vino vegano

VIDA ÚTIL Y ESTABILIDAD:

- Almacenar herméticamente cerrado a temperatura ambiente (25°C o Bajo)
- Higroscópico puede formar grumos si se expone al aire. Descartar si los grumos no pueden dividirse fácilmente en polvo
- Estable por 3 años si permanece en forma de polvo

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD:

- Use una mascarera para polvo cuando trabaje con este producto
- Irritante para piel y ojos se debe usar protección