

**LIEVITO CON ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE GR.75
ZYMOFERM BAYANUS**

Cod.

36245



DESCRIZIONE

lievito secco attivo *saccharomyces bayanus* - applicazioni: specifico per enologia; si impiega sia per le fermentazioni primarie, che per le rifermentazioni e spumantizzazioni - esalta le caratteristiche organolettiche dell'uva in prima fermentazione, del vino in fase di spumantizzazione - utilizzo: dose da 10-20 g/hl nella fermentazione tradizionale