

DOC srl
P.zza Marconi, 21
31014 Colle Umberto (TV)

Tel. e Fax. +39 0438 39395

www.doctechnologie.com
e-mail: info@doctechnologie.com



nutrienti





Il valore nutrizionale degli amminoacidi è molto superiore a quello dell'ammonio, e alcuni di questi, come l'arginina, svolgono un ruolo di prim'ordine come azoto di riserva alla fine della fermentazione alcolica.

B-AROMA

Nutrimiento ad elevato contenuto in amminoacidi, steroli, acidi grassi con glutazione naturale prodotto dal lievito. Permette di prevenire l'ossidazione della parte colorimetrica ed aromatica e allungare la vita ai vini bianchi di qualità.

B-EXTRA

Nutrimiento ad elevato contenuto in steroli ed acidi grassi, vitamine e minerali per il rafforzamento della membrana cellulare del lievito.

B-SPECIAL

Attivatore di fermentazione a base di autolisato di lievito con alto contenuto in azoto organico e amminoacidi essenziali. Migliora le condizioni di assimilazione del dap aggiunto e supporta il lievito anche nei mosti molto chiarificati.

B-FERM

Nutrimiento complesso dove la componente amminoacidica e quella ammoniacale trovano il corretto equilibrio. Per tutta la fermentazione e ottimo anche a metà fermentazione.

B-COMPLEX

Sali ammoniacali e tiamina.

DAP

Ammonio fosfato bibasico 100%.

