

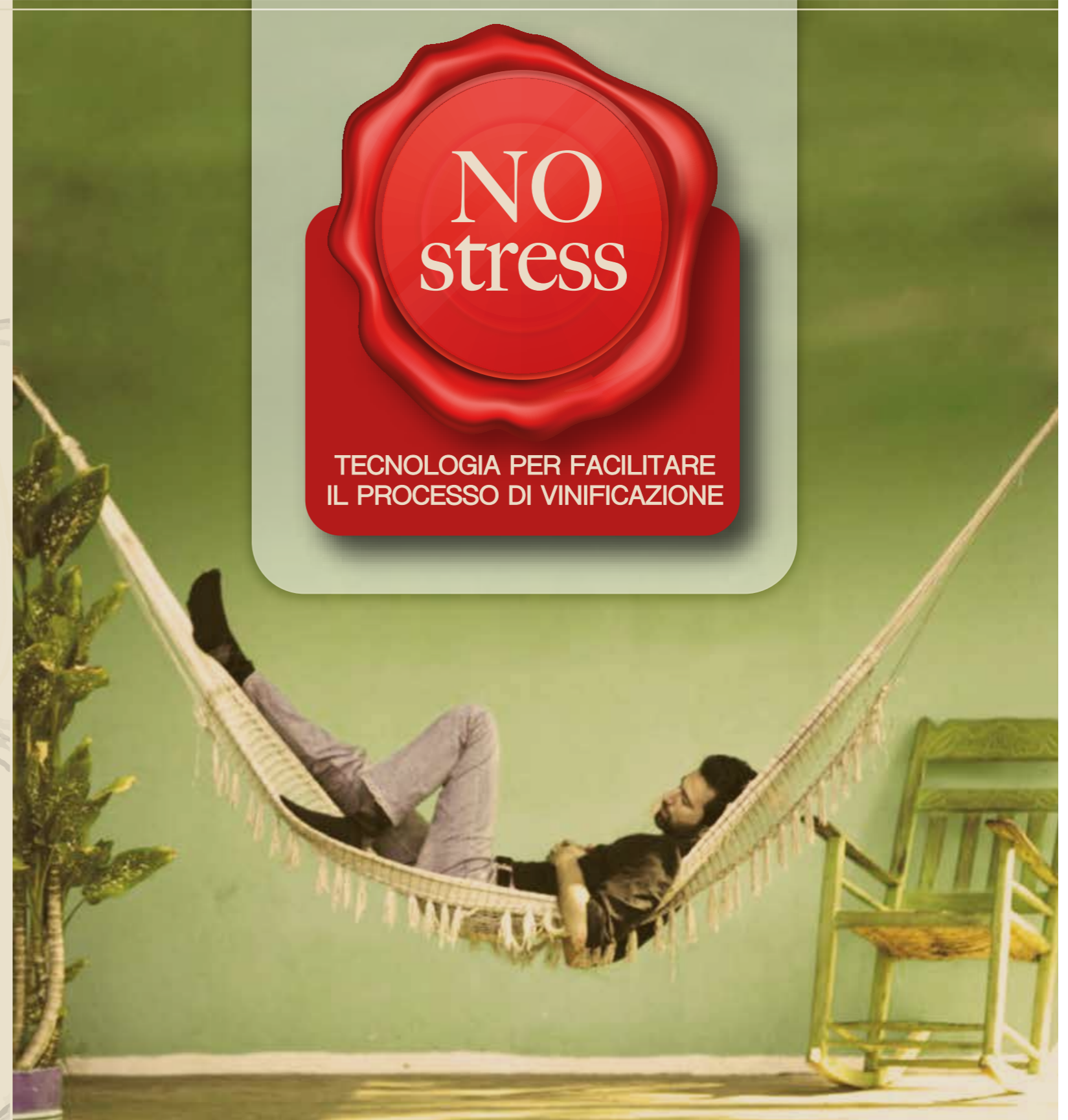
DOC srl  
P.zza Marconi, 21  
31014 Colle Umberto ( Tv)

Tel. e Fax +39 0438 39395

www.doctecnologie.com  
e.mail: info@doctecnologie.com



## GRAZIE PER LA FIDUCIA



# DOC ROUGE

Saccharomyces Cerevisiae  
Per vini rossi di qualità  
Fabbisogno di azoto medio( 150-200 di APA)  
Tolleranza all'alcol 17%  
Bassa produzione di SO2



**ECCEZIONALE PULIZIA OLFATTIVA**

**ESALTAZIONE DELLA TIPICITÀ  
DEL VITIGNO**

**FACILITÀ DI UTILIZZO**

**RIDUZIONE DEI COSTI DI PRODUZIONE**

**ASSENZA DI ODORI INDESIDERATI**

**ELIMINAZIONE DEL RAME**

**RIDUZIONE DEI TRAVASI**

**UNA SOLA NUTRIZIONE**

**ALLUNGAMENTO DELLA SHELF LIFE**

# DOC CH - 20

Saccharomyces C. Bayanus  
Per Vini bianchi e spumanti di qualità  
Fabbisogno di azoto medio( 150-200 di APA)  
Tolleranza all'alcol 16%  
Bassa produzione di SO2