

MYCOSTART

BIOATTIVANTE

CARATTERISTICHE TECNICHE

MYCOSTART è un bioattivante a base di componenti di scorze di lieviti selezionati, particolarmente ricco in: vitamine, microelementi, fattori di crescita e fattori di sopravvivenza. Apporta azoto aminoacidico ed una piccola frazione di azoto inorganico.

MYCOSTART è stato specificamente sviluppato per essere impiegato nella fase che segue immediatamente la reidratazione e si integra in un protocollo mirato al BENESSERE FISIOLOGICO del lievito.

Il protocollo **MYCOSTART** abbina l'utilizzo dell'attivante ad una fase aerobica molto spinta (favorita dall'utilizzo del **microssigenatore VinO2**), in cui si vanno a bilanciare perfettamente lo zucchero e l'azoto.

In queste condizioni operative, il lievito respira e si moltiplica con un tasso di crescita corretto per ottenere una popolazione gemmante molto forte.

Il corretto apporto di Ossigeno, azoto, fattori di crescita e vitamine contenuti in **MYCOSTART**, attivano una serie di processi metabolici mirati alla sintesi di acidi grassi, steroli e aminoacidi essenziali.

La popolazione che si ottiene ha una dotazione perfetta di membrane cellulari è in crescita attiva. Il perfetto controllo dello zucchero e dell'ossigeno, evitando l'effetto Crabtree, rende minima l'attività fermentativa a favore di un'alta resa in lieviti "sani" e gemmanti.

L'utilizzo di **MYCOSTART** è indicato subito dopo la fase di reidratazione del lievito - secondo il protocollo disponibile su richiesta.

COMPOSIZIONE

Preparati di scorze di lievito opportunamente selezionati, cellulosa, Diammonio Fosfato (DAP).

Dosaggio:

200 g di **MYCOSTART** per ogni chilogrammo di lievito reidratato.

In abbinamento ad una fase di somministrazione di ossigeno e di carbonio (zuccheri; mosto; MCR) secondo il protocollo.

Aggiungere **MYCOSTART** (200 g per 1 kg di lievito) dopo aver reidratato il lievito in acqua calda a 37°C per 30'.

Alla sospensione di lievito aggiungere il bioattivante e dosare ossigeno e zucchero con le modalità ed i tempi descritti nel protocollo.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

MYCOSTART è disponibile in confezioni da 1 kg.

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.