

MYCOSTART

Bio-attivante

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MYCOSTART es un bio-attivante compuesto de cascaras de levaduras seleccionada, particularmente rico en: vitaminas, micro-elementos, factor de crecimiento y factor de supervivencia. Aporta nitrógeno de los aminoácidos y una pequeña fracción de nitrógeno inorgánico.

MYCOSTART ha sido específicamente desarrollado para el uso en la etapa inmediatamente siguiente a la rehidratación y se integra en un protocolo estudiado para el BIENESTAR FISIOLÓGICO de la levadura.

El protocolo **MYCOSTART** combina el uso del activante con una etapa aeróbica muy fuerte (favorecida por el uso del **Micro-oxigenador VinO₂**), en que se balancean perfectamente azúcar y nitrógeno.

En estas condiciones operativas, la levadura respira y se multiplica con un grado de crecimiento correcto para obtener una población en gemación muy fuerte.

El correcto aporte de oxígeno, nitrógeno, factores de crecimiento y vitaminas contenidos en **MYCOSTART**, activan procesos metabólicos aptos a la síntesis de ácidos grasos, esteroides y aminoácidos esenciales.

La población que se obtiene tendrá membranas celulares en crecimiento continuo.

El perfecto control del azúcar y del oxígeno, evitando el efecto *Crabtree*, minimiza la actividad de fermentación, favoreciendo el crecimiento de las levaduras "sanas" y en gemación.

El uso de **MYCOSTART** se recomienda después la etapa de rehidratación de la levadura- según el protocolo disponible.

COMPOSICIÓN

Preparados de cascaras de levadura seleccionada, Celulosa, Fosfato diámonico (DAP).

DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO:

200 g de **MYCOSTART** por cada kg de levadura rehidratada, en combinación con una etapa de suministro de oxígeno y carbono (azúcar, mosto, MCR) y siguiendo el protocolo.

Añadir **MYCOSTART** (200 g por 1 kg de levadura) después la rehidratación de la levadura en agua caliente en 37°C, por 30 minutos.

Añadir el bio-attivante a la suspensión de la levadura y dosificar oxígeno y azúcar con las modalidades y los tiempos descritos en el protocolo.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Paquete de 1 kg.

Conservar en un sitio fresco y seco.