

HYDRA PC

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Protettore del lievito per il Metodo Classico

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

HYDRA PC permette di ottimizzare la reidratazione dei lieviti rinforzando la loro membrana plasmatica.

Con **HYDRA PC**, i lieviti resistono meglio alle condizioni difficili che incontrano durante l'inoculo del *Pied de Cuve* (SO₂, alcool, pH, zuccheri...).

Il rafforzamento della membrana permette ai lieviti di essere meno "stressati" durante l'inoculo del vino di tiraggio e più resistenti all'aumento del grado alcolico e alla concentrazione di anidride carbonica durante la "presa di spuma".

HYDRA PC è naturalmente ricco di magnesio. Quest'ultimo è essenziale per la crescita e il metabolismo dei lieviti. Apportando magnesio, non biodisponibile nel vino, **HYDRA PC** permette:

- in fase di crescita, di favorire la divisione cellulare;
- in fase stazionaria, di facilitare il consumo di zuccheri (attivazione delle pompe protoniche ATPase) e di stabilizzare la membrana cellulare, il che permette ai lieviti di essere più resistenti all'alcol e alla concentrazione di CO₂ nella seconda parte della "presa di spuma".

MODO D'IMPIEGO

Solubilizzare HYDRA PC in acqua a 43 °C. Lasciare che la temperatura scenda tra 38 e 40°C e incorporare nel mezzo di reidratazione del lievito, a metà della fase di reidratazione (primo stadio del lievito).

DOSE D'IMPIEGO

- 10-40 g/hL (rapporto 1:1 con il lievito).

STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

- Pacchetti da 1 kg

Conservare in locale asciutto, ben ventilato, senza odori, a temperatura compresa tra 5 e 25°C. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.