

MYCOSTART

Bioaktivátor

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

MYCOSTART je bioaktivátor na báze komponentov z bunkových stien vyšľachtených kvasiniek, mimoriadne bohatý na: vitamíny, mikroelementy, faktory rastu a faktory prežitia. Prináša aminokyselinový dusík a malú frakciu anorganického dusíka.

MYCOSTART je špecificky vyvinutý na to, aby bol použitý vo fáze, ktorá nasleduje bezprostredne po rehydratácii a pripája sa k protokolu zameranému na FYZIOLOGICKÝ BLAHOBYT kvasiniek.

Protokol **MYCOSTART** pripája použitie aktivátora v aeróbnej fáze, ktorá je veľmi rušná (ktorej napomáha **mikro-oxygenátor VinO2**), v ktorej sa perfektne vyvážia cukor a dusík.

V týchto operačných podmienkach kvasinky dýchajú a množia sa mierou rastu, ktorá je správna na získanie veľmi silne pučiacej populácie.

Správny prínos kyslíka, dusíka, faktorov rastu a vitamínov, obsiahnutých v produkte **MYCOSTART**, aktivuje sériu metabolických procesov zameraných na syntézu mastných kyselín, sterolov a esenciálnych aminokyselín.

Populácia, ktorá sa získa, má perfektnú výbavu bunkových membrán a je v aktívnom raste.

Perfektná kontrola cukru a kyslíka, pričom sa vyhne efektu "Crabtree", umožňuje minimálnu fermentačnú aktivitu v prospech vysokej produktivity "zdravých" a pučiacich kvasiniek.

Použitie produktu **MYCOSTART** je určené hneď po fáze rehydratácie kvasiniek - podľa protokolu k dispozícii na vyžiadanie.

ZLOŽENIE

Preparáty z bunkových stien kvasiniek, ktoré sú vhodne vyšľachtené, celulóza, diammoniumfosfát (DAP).

Dávkovanie:

200g **MYCOSTART** na 1 kg rehydratovaných kvasiniek.

V spojení s fázou dodávania kyslíka a uhlíka (cukry; mušt; MCR = rektifikovaný koncentrovaný mušt) podľa protokolu.

Pridať produkt **MYCOSTART** (200 g na 1 kg kvasiniek) po rehydratácii kvasiniek vo vode s teplotou 37°C počas 30 minút.

K suspenzii kvasiniek pridať bioaktivátor a dávkovať kyslík a cukor spôsobom a v čase, popísanými v protokole.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

MYCOSTART

Bioaktivátor

BALENIE A SKLADOVANIE

MYCOSTART je k dispozícii baleniach po 1 kg.
Skladovať na chladnom a suchom mieste.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008
certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a
nápoje. Sektor EA: 03.