

## **BIOAGING**

---

### **PREPARACIÓN DE PAREDES CELULARES DE LEVADURAS ESPECÍFICAS DESTINADAS A LA CRIANZA DEL VINO**

**BIOAGING** es el resultado de las investigaciones de la sociedad PREDEL, de su buena comprensión del proceso de crianza y del análisis sensorial.

#### **PROPIEDADES**

- Aumenta las sensaciones de redondez y embocadura
- Reproduce el fenómeno de liberación de elementos sápidos que tiene lugar a lo largo de una crianza sobre lías.
- Disminuye las sensaciones de astringencia.

#### **MODO DE EMPLEO**

**BIOAGING debe ser utilizado dos semanas antes del embotellado.** Después de la incorporación, homogeneizar repetidas veces durante varios días con un remontaje para las cubas o con un bastoneo para las barricas, para aumentar el tiempo de contacto entre el producto y el vino a tratar.

**BIOAGING** debe ser diluido a una temperatura de 20 a 30°C en 10 veces su peso de agua. La incorporación al vino debe hacerse con buenas condiciones de homogeneización.

**BIOAGING** no aumenta el índice de saturación de los vinos bien preparados y puede provocar un ligero aumento de la turbidez.

#### **DOSIS DE EMPLEO**

**BIOAGING R**, crianza de vino tinto: de 5 a 30 g/hl.

**BIOAGING R**, crianza de vino blanco: de 2 a 10 g/hl.

#### **CONSERVACIÓN**

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de contaminantes, productos químicos susceptibles de liberar olores fuertes.

#### **EMBALAJE**

Recipiente PET de 500 g, envase de cartón de 10 kg.

**CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL**