

# HYDRA PC

## OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**HYDRA PC** permite optimizar la rehidratación de las levaduras reforzando su membrana plasmática.

Con **HYDRA PC**, las levaduras resisten mejor a las difíciles condiciones que encuentran durante la inoculación del Pie de Cuba. (SO<sub>2</sub>, alcohol, pH, azúcares).

El fortalecimiento de la membrana permite que las levaduras estén menos estresadas durante la inoculación del licor de tiraje y resistan mejor al aumento del grado alcohólico y a la concentración de gas carbónico durante la "toma de espuma".

**HYDRA PC** es naturalmente rico en magnesio. Este elemento es esencial para el crecimiento y el metabolismo de las levaduras.

Gracias al aporte de magnesio, no biodisponible en el vino, **HYDRA PC** permite por tanto :

- En fase de crecimiento, favorecer la división celular y aumentar la velocidad de crecimiento,
- En fase estacionaria, facilitar el consumo de azúcares (activación de las bombas de protones ATPasa) y estabilizar la membrana celular, permitiendo de esta forma que las levaduras sean más resistentes al alcohol y a la concentración de CO<sub>2</sub> durante la segunda parte de la "toma de espuma".

### ↓ MODO DE EMPLEO

Introducir en el medio de rehidratación de las levaduras (1<sup>o</sup> etapa del inóculo)

Mezclar 1 kg de **HYDRA PC** en 20 L de agua sin cloro a 42°C. Dejar que la temperatura descienda entre 38 y 40°C antes de introducir las levaduras secas activas.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- 1 kg de **HYDRA PC**/ 1 kg de levaduras secas activas.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En envases de 1 kg

Consérvese en local seco, bien ventilado, libre de olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C.

Una vez abierto el producto utilícese rápidamente.