

Si el SOL, el AIRE, la UVA y la TIERRA, son de aquí
.... ¿Por qué incorporar a tus vinos algo producido
a miles de kilómetros de aquí?

LA OPORTUNIDAD DE DIFERENCIARTE DE TU COMPETENCIA

En lugar de utilizar una levadura genérica para asegurar el correcto desarrollo de la fermentación alcohólica, a partir de ahora tienes la oportunidad de utilizar una levadura premium, aislada y seleccionada por la empresa biotecnológica Guserbiot.

UN MUNDO DONDE LOS PEQUEÑOS DETALLES IMPORTAN Y MARCAN LA DIFERENCIA

Las Levaduras Premium de Guserbiot aportan un valor añadido a tu bodega, al tratarse de levaduras "no genéricas", aisladas y seleccionadas para la elaboración de diferentes caldos.

TARIFAS

P.V.P € / Kg (sin IVA)

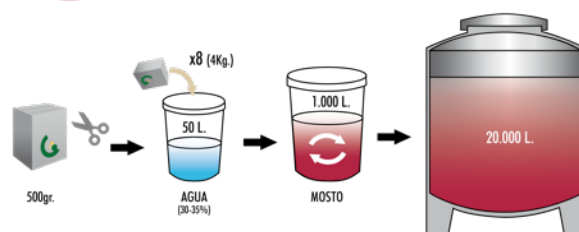
LEVADURAS AUTÓCTONAS

1 Kg - 9 Kg	46,00 €
10 kg - 19 kg	41,40 € (10% dto)
20 kg - 39 kg	39,10 € (15% dto)
40 kg - 79 kg	36,80 € (20% dto)
80 kg - 159 kg	34,50 € (25% dto)
+ 160 Kg	32,20 € (30% dto)

LEVADURAS SELECCIÓN

1 Kg - 9 Kg	36,00 €
10 kg - 19 kg	32,40 € (10% dto)
20 kg - 39 kg	30,60 € (15% dto)
40 kg - 79 kg	28,80 € (20% dto)
80 kg - 159 kg	27,00 € (25% dto)
+ 160 Kg	25,20 € (30% dto)

INNOVACIÓN, VALOR AÑADIDO, Y CALIDAD A TU ALCANCE



Con 4kg de Levaduras Premium de Guserbiot puedes elaborar 20.000 litros de Vino.

LA OPORTUNIDAD DE HACER DE TU VINO UN VINO EXCEPCIONAL POR MENOS DE

*Levaduras (36€) x 4 (kg)
/ 20.000 (litros)
= 0,0072 € / litro de vino.

1cent

* 0,00504 € / botella (70cl)

ENVÍOS

- PARA PEDIDOS DE MENOS DE 4Kg LOS PORTES SON DEBIDOS (A CARGO DEL CLIENTE). COSTE DE ENVÍO: 7,99 € (IVA incl.)
- PEDIDOS A PARTIR DE 4Kg LOS PORTES SON GRATIS PARA EL CLIENTE.

FORMA DE PAGO

- PARA PEDIDOS DE MENOS DE 4Kg SE REQUIERE TRANSFERENCIA BANCARIA ANTICIPADA: Nº DE CUENTA: 0049-1823-16-2610294506
- PEDIDOS A PARTIR DE 4Kg SE REQUIERE FORMALIZACIÓN DE PEDIDO (RELLENAR LA HOJA DE PEDIDO).