



Nutriente biológico de fermentación

ENARTIS GREEN NUTRIENTE

NUTRIENTE BIOLÓGICO DE FERMENTACIÓN PRODUCIDO EN CONFORMIDAD A LOS REGLAMENTOS (CE) N. 834/2007 E N. 889/2008

COMPOSICIÓN

Corteza de levadura producida de levadura ecológica certificada.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Enartis Green Nutriente aporta α -aminoácidos, oligoelementos y sales minerales presentes naturalmente en la célula de levadura y en forma inmediatamente asimilable por la levadura.

La aportación de micronutrientes, vitaminas y nitrógeno orgánico es estratégica en las fases iniciales de multiplicación, cuando la presencia de alcohol y la falta de oxígeno no han intervenido todavía modificando el metabolismo de la levadura y la capacidad de seleccionar los elementos nutritivos

Gracias a esta aportación nutritiva y energética la célula aumenta la velocidad de la fase exponencial, iniciando antes la fase fermentativa.

Técnicamente significa:

- Mayor probabilidad de dominancia de la levadura seleccionada;
- Menor producción de compuestos indeseados (ácido acético, acetaldehído, H₂S,);
- Mejor metabolismo, por lo tanto mayor producción de glicerol, polisacáridos, aromas;
- Menor riesgo de paradas de fermentación;
- Mejor control y gestión de las fermentaciones.

APLICACIONES

- Estimulación del metabolismo de la levadura en las fases iniciales de multiplicación
- Prevención de anomalías fermentativas en la situaciones de riesgo: mostos con contenido de azúcar elevado, uvas atacadas por *Botrytis*, uvas con una alta contaminación microbiológica, refermentaciones de vinos con grados alcohólicos altos.
- Preparación del *pie de cuba*

DOSIS

- Primera fermentación: 10 ÷ 20 g/100L adicionado a la inoculación de la levadura
- Mostos en situación de riesgo de parada de fermentación: 20 ÷ 40 g/100L adicionado a la inoculación de la levadura.
- Paradas de fermentación: 20 ÷ 40 g/100L
- Preparación del *pie de cuba*: 10 ÷ 15 g/100L

Dosis máxima legal en UE: 40 g/100L

MODO DE EMPLEO

Diluir **Enartis Green Nutriente** en poca agua y adicionarlo al pie de cuba o al mosto a fermentar al mismo tiempo de la inoculación de la levadura. **Enartis Green Nutriente** aporta nitrógeno aminoácido. Por eso su empleo es recomendado durante la preparación del pie de cuba y/o durante las primeras fases fermentativas y separadamente del uso de nitrógeno inorgánico.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bote de 1 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto conforme a las características marcadas por:

Codex Œnologique International
Reglamento (CE) N. 834/2007
Reglamento (CE) N. 889/2008

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009
Reglamento (UE) N. 203/2012

