







ACTIVANTE DE FERMENTACIÓN

NUTRIFERM AROM

Nutriente orgánico de fermentación para la potenciación de los aromas fermentativos

	<p>COMPOSICIÓN Autolisado de levadura con elevada concentración de aminoácidos libres y factores de supervivencia, tiamina clorhidrato (vitamina B1) 0,15%.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Los aminoácidos libres son los precursores más importantes que tienen las levaduras para biosintetizar las moléculas responsables de los aromas (alcoholes superiores, ésteres aromáticos, aldehídos,...), por lo que si enriquecemos el mosto en aminoácidos libres, aumentaremos el contenido en precursores aromáticos con el objetivo de incrementar la intensidad y complejidad aromática.</p> <p>Nutriferm Arom es un autolisado de levadura, rico en aminoácidos libres y factores de protección de la levadura (esteroles y ácidos grasos de cadena larga saturados e insaturados) que fomentan la viabilidad celular de la levadura y garantizan el desarrollo regular de la fermentación.</p> <p>Los aminoácidos que libera el Nutriferm Arom complementan el perfil aminoacídico de nuestros mostos, constituyendo una fuente suplementaria de precursores aromáticos, que la levadura los transporta a su interior en las primeras fases de la fermentación (sin NH₄⁺, ni etanol), los almacena en su vacuola, y los va utilizando a lo largo de su desarrollo en sus numerosas rutas metabólicas, como las de la formación de las moléculas responsables de los aromas de los vinos.</p> <p>Nutriferm Arom aumenta el potencial aromático de los mostos. Limita la generación de olores sulfurados ocasionados por la falta de fuentes de nitrógeno, así como de los olores jabonosos o ceras debidos a la liberación de ácidos grasos de cadena corta al medio por las levaduras. Cuando se emplea Nutriferm Arom junto a levaduras capaces de utilizar estos aminoácidos para producir compuestos aromáticos, se producen vinos con aromas intensos y muy complejos.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinificaciones cuyo objetivo es maximizar la producción de aromas fermentativos, aún en situaciones de estrés, mostos muy clarificados, presión, temperaturas altas o bajas, levaduras exigentes en nutrientes, altas concentraciones de alcohol o azúcar, etc. ▪ Viabilidad de las levaduras, fermentaciones regulares y limitación en la producción de aromas no deseados. ▪ Incremento de la intensidad y complejidad olfativa. ▪ Vinos blancos y rosados muy aromáticos. ▪ Aumento de la calidad aromática de los mostos de segunda.
	<p>DOSIS 20 - 30 g/hL Dosis máxima legal en la UE: 40 g/hL.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disuélvase Nutriferm Arom en poca agua o mosto (1:5). 2. Añadir en el mosto al mismo tiempo de la adición de la levadura o en el pie de cuba. <p>Nutriferm Arom aporta nitrógeno en forma aminoacídica para favorecer el consumo del azúcar por la levadura, se debe utilizar en las primeras fases fermentativas o en la preparación del pie de cuba.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg - 10 kg</p> <p>Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.



NORMATIVA

Producto conforme a:
Codex Oenologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.
