



# **NUTRIFERM AROM**

## **NUTRIENTE Y REGULADOR DE LA FERMENTACIÓN**

### COMPOSICIÓN

Autolisado de levadura con elevada concentración de aminoácidos libres y factores de sobrevivencia, tiamina cloridrato (vitamina B1) 0,15%

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: productos en polvo color mostaza claro, con ligero olor a levadura.

Los aminoácidos libres son los precursores más importantes que tienen las levaduras para biosintetizar las moléculas responsables de los aromas (alcoholes superiores, esterés aromáticos, aldehídos,...), luego si enriquecemos el mosto de aminoácidos libres, entonces aumentaremos el contenido en precursores aromáticos de los mostos con el objetivo de incrementar la intensidad y complejidad aromática.

**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.

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  $\text{NH}_4^+$ , 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.

**Nutriferm Arom** aumenta el potencial aromático de los mostos.

Limita la generación de aromas sulfurados ocasionados por la falta de fuentes de nitrógeno, así como de los aromas 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.

### APLICACIONES

Vinificaciones cuyo objetivo es maximizar la producción de aromas fermentativos, aún en situaciones de estrés, mostos muy clarificados, presión,  $T^a$  altas o bajas, levaduras exigentes en nutrientes, altas concentraciones de alcohol o azúcar etc.

### DOSIS

30 g/hL

### MODO DE EMPLEO

Disuélvase Nutriferm AROM en poca agua o mosto. Añadir en el mosto al mismo tiempo de la adición de la levadura.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg – 10 kg

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

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

El producto cumple con las características marcadas por: Codex Œnologique International

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

Reglamento (CE) N. 606/2009

Conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL.