

**NUTRIENTES**

# NUTRIFERM AROM PLUS

Nutriente orgánico para la potenciación de los aromas de fermentación.

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Autolisado de levaduras con alta concentración en aminoácidos, tiamina clorhidrato (vitamina B1) 0,15%.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Nuevo activante de la fermentación procedente de levaduras seleccionadas, posteriormente sometidas a procesos físicos de selección y concentración de aminoácidos libres procedentes de una autólisis enzimática.</p> <p>Nutriferom Arom Plus es muy rico en aminoácidos libres que 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 de los mostos con el objetivo de incrementar la intensidad y complejidad aromática.</p> <p>Nutriferom Arom Plus es muy rico en factores de supervivencia que garantizan el buen desarrollo y finalización de la fermentación.</p> <p>La novedosa selección permite la eliminación de las moléculas precursoras de eventuales amargores y sequedades posiblemente contenidas en algunos subproductos de levaduras. Nutriferom Arom Plus potencia de esta forma el dulzor en el vino resultante.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Potenciación de los aromas secundarios en variedades neutras.</li> <li>▪ Incremento de aromas en vinos procedentes de uvas de alta producción.</li> <li>▪ Vinos blancos, rosados y tintos muy aromáticos.</li> <li>▪ Vinos atractivos desde mostos prensa o de 2ª calidad.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> De 15 a 30 g/hL.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disuélvase Nutriferom Arom Plus en poca agua o mosto (1:10) y añádase en el inóculo de la levadura o al pie de cuba.</p> <p>Nutriferom Arom Plus aporta nitrógeno aminoacídico. Para favorecer su utilización por parte de la levadura, su empleo es recomendado durante la preparación del pie de cuba y/o durante las primeras fases fermentativas.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 1 kg – 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:: Codex Oenologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</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.