







NUTRIENTES

NUTRIFERM ENERGY

Acelerador orgánico de fermentación.

| | |
|---|--|
|  | <p>COMPOSICIÓN Autolisado de levadura rico en aminoácidos y factores de supervivencia, tiamina clorhidrato (vitamina B1) 0,15%.</p> |
|  | <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Durante el inicio de la actividad metabólica, la levadura tiene unas necesidades y prioridades que, si no son satisfechas, corremos el riesgo de comprometer todas las fases sucesivas. Nutriferm Energy aporta α-aminoácidos, oligoelementos, vitaminas, sales minerales y factores de supervivencia presentes de forma natural en la levadura, siendo fácilmente asimilables 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.</p> <p>Técnicamente significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>El efecto de Nutriferm Energy se pone de manifiesto sobre todo en condiciones de riesgo: mosto con alto contenido de azúcar; uvas atacadas por Botrytis, uvas con una alta contaminación microbológica, refermentaciones de vinos con grados alcohólicos altos.</p> |
|  | <p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estimulación del metabolismo de la levadura en las fases iniciales de multiplicación. ▪ Prevención de anomalías fermentativas en las situaciones de riesgo: mostos con contenido de azúcar elevado, uvas atacadas por Botrytis, uvas con una alta contaminación microbológica, refermentaciones de vinos con grados alcohólicos altos. ▪ Fermentación en condiciones de estrés: temperaturas altas o bajas, fermentaciones en condiciones de reducción, pH bajos, escasa turbidez, etc. ▪ Preparación del pie de cuba. |
|  | <p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primera fermentación: 10 - 30 g/100 L • Paradas de fermentación: 20 - 40 g/100 L • Preparación del pie de cuba: 10 - 20 g/100 L <p>Dosis máxima legal en la UE: 40 g/hL.</p> |
|  | <p>MODO DE EMPLEO Diluir Nutriferm Energy en poca agua y adicionarlo al pie de cuba o al mosto a fermentar al mismo tiempo de la inoculación de la levadura. Nutriferm Energy aporta nitrógeno aminoacídico, es por esto por lo que su empleo es recomendado durante la preparación del pie de cuba y/o durante las primeras fases fermentativas.</p> |
|  | <p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 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> |

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

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:
Codex Œnologique International

Producto para 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.
