







NUTRIENTE DE LEVADURA

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

Nutriente de fermentación con liberación gradual.

| | |
|---|--|
|  | <p>COMPOSICIÓN Fosfato diamónico (90%), taninos.</p> |
|  | <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Nutriente innovador constituido por DAP, tanino gálico y taninos de roble sin tostar. Las características de permeabilidad específicas de su envase controlan la liberación de su contenido durante la fermentación. La liberación del nutriente comienza al final de la fase de crecimiento de la levadura (cuando la adición de nitrógeno es una práctica fundamental para garantizar la supervivencia de una población lo suficientemente grande como para completar la fermentación) y continúa durante ocho días.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fácil manejo de la nutrición de cepas de levadura aromáticas: Nutriferm Gradual Release se puede adicionar al inicio de la fermentación sin interferir con la asimilación de aminoácidos por parte de la levadura ya que libera su contenido (iones de amonio) después de unos días de contacto. Para potenciar la intensidad y complejidad aromática del vino, recomendamos la adición de aminoácidos como Nutriferm Arom o Nutriferm Arom Plus durante la inoculación. Manejo simple de la nutrición de la levadura: solo se necesita una adición al comienzo de la fermentación. Con la liberación de su contenido a partir del final de la fase exponencial de crecimiento de la levadura y con una duración de una semana, Nutriferm Gradual Release elimina la necesidad de complementar la nutrición, reduciendo tiempo y mano de obra. Gestión de las notas de reducción durante la fermentación: la liberación continua de iones de amonio y taninos durante la segunda mitad de la fermentación evita la síntesis de sulfuro de hidrógeno por la levadura y aumenta la frescura y la complejidad. |
|  | <p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Nutrición nitrogenada de la levadura Prevención de fermentaciones lentas y paradas de fermentación Previene la producción de H₂S por la levadura y mejora la frescura y la limpieza aromática Nutrición nitrogenada y prevención de la reducción de aromas durante la segunda fermentación en tanque para la elaboración de vinos espumosos Facilita la gestión de la nutrición, reduce las operaciones de la bodega Vinos tintos, blancos, rosados, base para espumosos y espumosos elaborados con fermentación en tanque. |
|  | <p>DOSIS La bolsa de 1 kg contiene 850 g de fosfato diamónico. Recomendado para 25-100 hL de mosto. La bolsa de 5 kg contiene 4.200 g de fosfato diamónico. Recomendado para 100-500 hL de mosto.</p> |
|  | <p>INSTRUCCIONES DE USO Introducir la bolsa dentro del tanque de fermentación y fijarla al fondo del tanque. La bolsa debe permanecer completamente sumergida durante la fermentación alcohólica.</p> |
|  | <p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg, 5 kg</p> <p>Envase cerrado: consérvese en un lugar fresco, seco y bien ventilado. Envase abierto: vuélvase a cerrar con cuidado y consérvese 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.



CONFORMIDAD

El producto es conforme a:
Codex Enológico Internacional

Producto autorizado para la vinificación de conformidad con:
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.
