Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

ACTIVANTE DE FERMENTACIÓN

NUTRIFERM ML

Nutriente específico para bacterias lácticas

COMPOSICIÓN
Preparado a base de levadura inactiva.

CARACTERÍSTICAS GENERALES
NUTRIFERM ML es un nutriente estudiado para realizar la fermentación maloláctica (FML) de manera óptima. Promueve el crecimiento de las bacterias asegurando sus requerimientos nutricionales necesarios y la finalización total de la FML.
NUTRIFERM ML contiene levaduras inactivas ricas en polisacáridos y polipéptidos para vinos con taninos o pectinas reactivas que pueden interaccionar en el desarrollo de las bacterias.
Las levaduras inactivas específicas aportan mezclas de aminoácidos, péptidos, vitaminas y carbohidratos, siendo factores de crecimiento necesarios para *Oenococcus oeni* al igual que fuente de nitrógeno, fósforo, azufre y carbono, factores indispensables en vinos con un bajo contenido de nitrógeno y nutrientes.
El efecto combinado y sinérgico de todos estos componentes favorece también el dominio de la cepa inoculada y disminuye significativamente la duración de la FML.

El empleo de NUTRIFERM ML es recomendado para promover la FML en vinos difíciles, o en situaciones de ralentización o parada. Su composición particularmente rica en polisacáridos parietales, aminoácidos, cofactores y vitaminas, incrementa la disponibilidad de nutrientes en el vino, mejorando la supervivencia y proporcionando a la bacteria los nutrientes necesarios para llevar a cabo con éxito la fermentación maloláctica.

APLICACIONES
- Nutrición de bacterias lácticas.
- Promueve la fermentación maloláctica en vinos difíciles y su reinicio en casos de FML ralentizada.
- Reduce la duración de la fermentación maloláctica.

DOSIS
20 - 30 g/hL

MODO DE EMPLEO
- Disolver NUTRIFERM ML en poca agua o vino (1:5).
- Añadir al vino antes de inocular las bacterias lácticas.
- Homogeneizar.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
1 kg

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.
Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como indicado arriba.

NORMATIVA
Producto conforme a:
Codex Oenologique Internacional

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.

Enartis S.r.l. - Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

Rev. n°8 082025