


ACTIVANTE DE FERMENTACIÓN

NUTRIFERM ML

Nutriente específico para bacterias lácticas

	<p>COMPOSICIÓN Preparado a base de levadura inactiva y celulosa.</p>
	<p>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 interactuar en el desarrollo de las bacterias. Las levaduras inactivas específicas aportan mezclas de aminoácidos, péptidos, vitaminas y carbohidratos, siendo factores de crecimiento necesarios para <i>Oenococcus oeni</i> 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.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
	<p>DOSIS 20 - 40 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disolver NUTRIFERM ML en poca agua o vino (1:5). 2. Añadir al vino antes de inocular las bacterias lácticas. 3. Homogeneizar.
	<p>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.</p>
	<p>NORMATIVA Producto conforme a: Codex Oenologique International Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</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.