Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

ACTIVANTE DE FERMENTACIÓN

NUTRIFERM NO STOP

Nutriente orgánico activador especial para asegurar el final de las fermentaciones

COMPOSICIÓN

Preparado a base de levaduras inactivas y tiamina clorhidrato (vitamina B1) (0,15%).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Nutriferm No Stop es un complejo seleccionado por su alta concentración en ácidos grasos insaturados de cadena larga, esteroles, micronutrientes y vitaminas esenciales que aumentan la viabilidad fermentativa de las levaduras. Rico en polisacáridos y polipéptidos de la pared celular con propiedades de absorción de toxinas y fitosanitarios.

La alta concentración en ácidos grasos insaturados de cadena larga y esteroles se integran en las membranas de las levaduras aumentando su permeabilidad, y mejorando de esta forma, su resistencia a las condiciones de estrés (altas concentraciones de azúcar, alcohol, bajas o altas temperaturas, presiones, etc). Se reduce, asimismo, la producción de ácidos grasos de cadena corta (AGCC) gracias a la adsorción por las paredes celulares o al facilitar su reintegración en las rutas metabólicas.

Reducción de toxinas y aromas (ceras, jabonosos, rancios) provocados por estos AGCC.

Nutriferm No Stop tiene alta capacidad y especificidad en la retención de sustancias inhibitorias de la fermentación o aromas desagradables.

Su alta riqueza en micronutrientes y vitaminas específicas del desarrollo de la levadura le permite activar la revitalización de las levaduras, minimización de reducciones (SH_2) y sus defectos asociados. Actuando como soporte de las levaduras.

APLICACIONES

Nutriferm No Stop permite:

- Aumentar la seguridad de la fermentación en condiciones difíciles y prevención de las paradas de fermentación.
- Reactivación de las fermentaciones ralentizadas.
- Activación de fermentaciones paradas o refermentaciones.
- Reducción de los ácidos grasos de cadena corta tóxicos para la levadura, y de mal olor en los vinos.
- Prevención de desviaciones metabólicas (formación de acidez volátil o SH_2).
- Minimizar el efecto negativo de los fitosanitarios en la fermentación.
- Nutriente y soporte de las levaduras.
- Adsorbente de olores desagradables.

DOSIS

- Preventivo: 30 g/hL en el último tercio de la fermentación alcohólica o 20 g/hL a mitad de fermentación.
- Curativo: 40 g/hL al mosto/vino con fermentación parada antes de incorporar la levadura aclimatada al alcohol.

MODO DE EMPLEO

1. Disolver Nutriferm No Stop en poca agua o mosto/vino (1:10).
2. Añadir en el mosto/vino de forma homogénea.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg – 10 kg

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.
Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como se indica arriba.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisión: n°7 Marzo 2022

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it