



Nutrientes y auxiliares de fermentación

NUTRIFERM NO STOP

NUTRIENTE ORGÁNICO ACTIVADOR ESPECIAL PARA ASEGURAR EL FINAL DE LAS FERMENTACIONES

COMPOSICIÓN

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Nutrifer No Stop es un complejo seleccionado por su alta concentración en ácidos grasos insaturados de cadena larga, esteroides, micronutrientes y vitaminas esenciales que aumentan la viabilidad fermentativa de las levaduras. Rico en cortezas de levadura con altas propiedades de absorción de toxinas y fitosanitarios.

La alta concentración en ácidos grasos insaturados de cadena larga y esteroides 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 T^a, 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.

Nutrifer 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 (SH₂) y sus defectos asociados.

Soporte de las levaduras.

APLICACIONES

- ✓ **Nutrifer No Stop** es el activador biológico especial para asegurar el final de las fermentaciones.

Nutrifer 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 Av o SH₂).
- ✓ Minimizar el efecto negativo de los fitosanitarios en la fermentación.
- ✓ Nutriente y soporte de las levaduras.

Adsorbente de olores desagradables

DOSIS y MODO DE EMPLEO

PREVENTIVO: 30 g/hL en el último tercio de la Fermentación Alcohólica. 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.

Límite legal UE: 40 g/Hl

Disuélvase **Nutrifer No Stop** en poca agua o mosto/vino y añádase en el mosto/vino.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje: Bolsas de 1 y 10 Kg.

Conservación cerrada: Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.

Conservación abierta: Ciérrase con cuidado y consérvase tal como se ha indicado arriba.

Producto para el uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009

Conforme al Codex Oenologique International.