









## ACTIVANTE DE FERMENTACIÓN

# NUTRIFERM NO STOP

Nutriente orgánico activador especial para asegurar el final de las fermentaciones

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Preparado a base de levaduras inactivas y tiamina clorhidrato (vitamina B1) (0,15%).</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> NUTRIFERM NO STOP es un complejo seleccionado por su alta concentración en ácidos grasos insaturados de cadena larga, esteroleos, 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 esteroleos 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<sub>2</sub>) y sus defectos asociados. Actuando como soporte de las levaduras.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> NUTRIFERM NO STOP permite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aumentar la seguridad de la fermentación en condiciones difíciles y prevención de las paradas de fermentación.</li> <li>▪ Reactivación de las fermentaciones ralentizadas.</li> <li>▪ Activación de fermentaciones paradas o refermentaciones.</li> <li>▪ Reducción de los ácidos grasos de cadena corta tóxicos para la levadura, y de mal olor en los vinos.</li> <li>▪ Prevención de desviaciones metabólicas (formación de acidez volátil o SH<sub>2</sub>).</li> <li>▪ Minimizar el efecto negativo de los fitosanitarios en la fermentación.</li> <li>▪ Nutriente y soporte de las levaduras.</li> <li>▪ Adsorbente de olores desagradables.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Preventivo: 30 g/hL en el último tercio de la fermentación alcohólica o 20 g/hL a mitad de fermentación.</li> <li>▪ Curativo: 40 g/hL al mosto/vino con fermentación parada antes de incorporar la levadura aclimatada al alcohol.</li> </ul>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disolver NUTRIFERM NO STOP en poca agua o mosto/vino (1:10).</li> <li>2. Añadir en el mosto/vino de forma homogénea.</li> </ol>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 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.</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.



**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

*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.*