








ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

NUTRIFERM OSMOBACTI

Activador y regulador osmótico para la fermentación maloláctica

	<p>COMPOSICIÓN Autolisado de levadura, celulosa, ácido L-málico y fosfato di amónico.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Nutriferm Osmobacti es un nuevo activador de la fermentación maloláctica, estudiado con el fin de preparar las bacterias para sobrevivir en las duras condiciones del vino. Utilizado al final de la rehidratación, mejora la resistencia de las bacterias al choque osmótico y aumenta su tasa de supervivencia en el momento de la inoculación en el vino. Además, su composición particularmente rica en polisacáridos parietales, aminoácidos, cofactores y vitaminas, aumenta la disponibilidad de nutrientes para la bacteria y acorta el periodo de latencia que sufre la bacteria en contacto con el vino, por lo que asegura la dominancia de la bacteria frente a la microbiota autóctona. De esta forma, Nutriferm Osmobacti acelera el arranque y acabado de la fermentación, ya que asegura la vitalidad y la rápida implantación de la bacteria seleccionada.</p>
	<p>APLICACIONES En la rehidratación de las bacterias seleccionadas mejora su tasa de supervivencia en el momento de la inoculación en el vino y promueve una fermentación maloláctica rápida y completa.</p>
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 50 g por dosis de bacterias para 25 hL de vino. ▪ 250 g por dosis de 250 hL ▪ 1 kg en una dosis de 1.000 hL
	<p>MODO DE EMPLEO Al final de la fase de rehidratación de las bacterias:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Añadir Nutriferm Osmobacti directamente en la suspensión de bacterias. 2. Homogeneizar la mezcla. 3. Esperar 2 - 4 horas (atención: no superar los tiempos indicados). 4. Añadir en el vino con un remontado.
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,100 kg - 0,5 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como se indica arriba.</p>
	<p>NORMATIVA Producto conforme a: Codex Oenologique Internacional</p> <p>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.