



NUTRIFERM PdC (ex N. Tiraje 1)

Codgo Ficha: Nutriferm PdC (ex Tiraje 1)/esp

Revisión: n°3 Febrero 2018

Pag. 1/2

Corteza de levadura rica en aminoácidos libres y factores de supervivencia de la levadura.
Clorhidrato de tiamina (Vit B 1) 0,15%.

NUTRIENTE ORGÁNICO DE LA FERMENTACIÓN, ESPECÍFICO PARA LA ACTIVACIÓN Y ÓPTIMO DESARROLLO DE LAS LEVADURAS DEL PIE DE CUBA. LIMITACIÓN EN LA GENERACIÓN DE AROMAS SULFURADOS.

Características

Nutriferm PdC es un potente activante desarrollado para la nutrición del pie de cuba destinado al inóculo del vino base para la elaboración de los vinos espumosos, especialmente en la toma de espuma según el método tradicional.

El estudio en profundidad de los factores que regulan la vitalidad de las levaduras en el curso de la toma de espuma, han puesto de manifiesto la necesidad de enriquecer el medio de los factores de supervivencia y oligoelementos presentes en la composición del **Nutriferm PdC**.

Aporta los elementos indispensables para la preparación rápida y con garantías del pie de cuba así como para la supervivencia de las levaduras en las difíciles condiciones de la toma de espuma (alcohol, presión, ambiente reducido, carencia de nutrientes,...):

Aminoácidos libres de las levaduras.- Constituyen una valiosa fuente de N, son los aa más fácilmente asimilables para el aporte de energía de las levaduras, constituyentes celulares y evitan la formación de SH₂. *Valorización de los aromas.*

Factores de Supervivencia y oligoelementos.- Ácidos grasos de larga cadena, saturados e insaturados, esteroides y otros componentes de la levadura aportan viabilidad y resistencia a las levaduras tras su rehidratación. Micronutrientes que activan el metabolismo de la fermentación.

Vitamina B1 (tiamina).- Indispensable para el crecimiento y la multiplicación de las levaduras. Constituyen un factor muy importante en la calidad final del vino.

El empleo de la tiamina de hecho limita la producción de acetaldehído, compuesto responsable de la oxidación y degradación de aromas (manzana verde, caramelizados, etc.).

Corteza de levaduras.- Red de polisacáridos eficaz en la fijación de sustancias tóxicas producidas en el curso de la fermentación (ácidos grasos de cadena corta) que pueden ralentizar las fermentaciones. Adsorción de los aromas sulfurados.

Aplicaciones

- ✓ **Nutriferm PdC** es un activante de la fermentación desarrollado para la activación del pie de cuba. Permite mantener activo, viable y en óptimas condiciones de inóculo del pie de cuba.
- ✓ Especialmente indicado en vinos con parámetros fuera de la normalidad (pH, alcohol, micronutrientes, posibles inhibidores de la fermentación, etc) o condiciones de stress (presión, T^a, levaduras específicas, pies de cuba forzados, etc).
- ✓ La aplicación del **Nutriferm PdC** en el pie de cuba es complementaria a la posterior aplicación de **Nutriferm Tirage** en el vino a fermentar.

Dosis

En el pie de Cuba:

Proporción 1 a 1 con la levadura utilizada.

En pie de cuba de de 24 horas de 20 a 30 g/hL.

En pie de cuba de 3 o 4 días: 2 a 4 g/hL.

Dosis g/hL con respecto al volumen final a fermentar.

Modo de empleo

Disolver **Nutriferm PdC** en un volumen de agua no clorada igual a 10 veces su peso a la misma temperatura de las levaduras. Añadirlo a las levaduras y esperar los 20 minutos de hidratación.

Al vino base a fermentar se aplicaría de 5 a 15 g/hL de **Nutriferm Tirage** activante específico para la fermentación en botella.

Envases y condiciones de conservación

Embalaje: Botes de 1 kg.

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

Conservación abierta: Cerrar el envase y consérvese tal como se ha indicado arriba.

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

Reg. (CE) N. 479/2008

Reg. (CE) N. 606/2009

Conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL.

GAMA • RANGE • GAMMA

Perlage



Codgo Ficha: Nutriferm PdC (ex Tiraje 1)/esp

Revisión: nº3 Febrero 2018

Pag. 2/2
