








ACTIVANTE DE FERMENTACIÓN - GAMA PERLAGE

NUTRIFERM PDC

Activante específico para el pie de cuba

	<p>COMPOSICIÓN Autolisado de levadura rico y clorhidrato de tiamina (vitamina B1) 0,15%.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Nutriferm PDC (Ex N. Tirage 1) 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. Igualmente, el Nutriferm PDC es un nutriente adaptado a los protocolos de multiplicación o propagación de las levaduras adaptadas a fermentación alcohólica de mostos. Hace viable la alta multiplicación y viabilidad de las levaduras aún en los medios más desfavorables. El estudio en profundidad de los factores que regulan la vitalidad de las levaduras en el curso de la toma de espuma ha 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,...):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aminoácidos libres de las levaduras: Constituyen una valiosa fuente de nitrógeno, son los aminoácidos 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: Reducción 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.
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 estrés (presión, T°, 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 en 2° fermentación. ▪ Multiplicadores de levadura para 1° fermentación alcohólica.
	<p>DOSIS En el pie de cuba:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mínimo proporción 1 a 1 con la levadura utilizada. Si se desea viabilidad y multiplicación regular 5 g/L (referencia al de pie de cuba). ▪ En pie de cuba de 24 horas de 20 - 30 g/hL. (referido al volumen final a fermentar) ▪ En pie de cuba de 3 o 4 días: 5 g/L (referencia al de pie de cuba).

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.

	<p>En multiplicadores o propagadores de levaduras 1° fermentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En inóculos de 1% se recomienda una dosis mínima de 1 a 2 g/hL según la riqueza de la fuente de azúcar. ▪ Se ha demostrado que aplicando 6 g/L, referido al volumen del multiplicador, se consigue mayor viabilidad, velocidad, estabilidad del cultivo, así como mayor adaptación aún a levaduras muy débiles. Preguntar al Departamento Técnico de Enartis.
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <p>En pie de cuba para tiraje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disolver Nutriferm PDC en un volumen de agua no clorada igual a 10 veces su peso a la misma temperatura de las levaduras. 2. Añadirlo a las levaduras. <p>En multiplicador:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disolver Nutriferm PDC en un volumen de agua o mosto. 2. Aplicar en el multiplicador.
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>1 kg – 10 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</p> <p>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.