







## NUTRIENTES PARA LA FERMENTACIÓN

# NUTRIFERM PDC AROM

Activante específico para el *pie de cuba*: estimula la producción de aromas secundarios.

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Autolisado de levadura, tiamina clorhidrato.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b></p> <p>Nutriferem PDC Arom es un activante de fermentación de origen orgánico, rico en aminoácidos que la levadura puede utilizar como precursores en la síntesis de compuestos aromáticos.</p> <p>Utilizado en la preparación del <i>pie de cuba</i>, estimula la producción de aromas secundarios durante la segunda fermentación. En consecuencia, el aroma del vino espumoso será afrutado más intenso y complejo.</p> <p>Además, Nutriferm PDC Arom proporciona los elementos indispensables que garantizan un buen crecimiento de la levadura y su supervivencia en las duras condiciones de la segunda fermentación (alcohol, presión, ausencia de oxígeno, temperatura):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nitrógeno orgánico: estimula el crecimiento de la levadura y previene la formación de aromas de reducción.</li> <li>• Vitamina B1: (tiamina) esencial para el crecimiento y la multiplicación de la levadura, constituye un factor muy importante en la calidad del vino. El uso de la tiamina de hecho reduce la producción de acetaldehído, compuesto responsable de sensación de aromas desagradables a oxidado.</li> <li>• Esteroles y ácidos grasos insaturados: aumentando la resistencia al alcohol de la levadura ayudando a prevenir paradas de fermentación.</li> <li>• Pared celular: sustancias sólidas que dan soporte a la levadura y actúan como adsorbentes de sustancias tóxicas (ácidos grasos de cadena corta) producidos durante la fermentación.</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <p>Potencia y mejora el desarrollo y la multiplicación de la levadura en el <i>pie de cuba</i> y estimula la producción de aromas fermentativos durante la segunda fermentación.</p>
	<p><b>DOSIS</b></p> <p>De 2 a 10 g/L de <i>pie de cuba</i>. Dosis media recomendada 5 g/L de <i>pie de cuba</i>. Dosis máxima legal en la UE: 40 g/hL.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <p>Dispersar Nutriferm PDC Arom en agua o vino en una proporción 1:10 mezclando bien para evitar la formación de grumos.</p> <p>Incorporar en el <i>pie de cuba</i> y homogeneizar.</p> <p>Si se hacen <i>pies de cuba</i> repicados en el tiempo aplicar la dosis de nutriente equivalente con el licor de tiraje.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b></p> <p>1 kg – 10kg</p> <p>Envase cerrado: conservar protegido de la luz, en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como arriba indicado.</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.



#### CONFORMIDAD

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:  
Codex Œnologique International.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:  
Reglamento (CE) N. 606/2009.  
Reglamento (UE) 2019/934 (aplicable a partir del 7 de diciembre de 2019).

*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.*