








ACTIVANTE DE FERMENTACIÓN - GAMA PERLAGE

NUTRIFERM REVELAROM

Nutriente específico para la toma de espuma

	<p>COMPOSICIÓN Autolisado de levadura rico en sales de cobre y fosfato diamónico.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Nutriferm Revelarom es un nutriente complejo específico para segundas fermentaciones. Su formulación ha sido elaborada con el fin de suministrar todos los elementos esenciales necesarios para garantizar la supervivencia de la levadura y para prevenir la formación de notas a reducción.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nitrógeno inorgánico: exclusivamente fosfato diamónico, es el nitrógeno más fácilmente asimilable para la levadura. Asegura una fermentación completa y previene la síntesis de derivados azufrados. ▪ Autolisado de levadura: rico en factores de supervivencia (ácidos grasos de cadena larga, saturados e insaturados, esteroides) aumentan la tolerancia al alcohol y estimulan el metabolismo de la levadura en fermentación. Además, se adsorben ácidos grasos de cadena corta que pueden causar fermentaciones más lentas y la formación de notas jabonosas y a cera. ▪ Sales de cobre: muy activas en la formación de enlaces covalentes con SH₂, que se eliminan junto a las lías al final de la fermentación.
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prevención de olores a reducción que aparecen durante la segunda fermentación. ▪ El empleo de Nutriferm Revelarom es complementario al uso de Nutriferm PDC o Nutriferm PDC Arom durante la preparación del pie de cuba.
	<p>DOSIS Durante la segunda fermentación: 5 - 15 g/hL</p> <p>10 g/hL de Nutriferm Revelarom aporta un máximo de 0.5 ppm de cobre. Dosis máxima legal en la UE: 60 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dispersar Nutriferm Revelarom en agua o vino (1:10). 2. Mezclar bien para evitar la formación de grumos. 3. Adicionar homogéneamente al vino base antes de la adición del pie de cuba. 4. Homogeneizar bien. <p>No emplearlo en vinos con un contenido en cobre superior a 0.3 ppm.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg – 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar el envase y consérvese tal como se ha indicado arriba.</p>
	<p>NORMATIVA Producto conforme a: Codex Oenologique International</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.