



# NUTRIFERM SPECIAL

## **ACTIVADOR-REGULADOR BIOLÓGICO DE FERMENTACIÓN**

### COMPOSICIÓN

Amonio fosfato bibásico 50%; autolisado de levadura 49,9%; tiamina clorohidrato (vitamina B1) 0,1%.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: productos en polvo y gránulos de color mostaza claro, con ligero olor a levadura. NUTRIFERM SPECIAL es un nuevo activador biológico de fermentación, de concepto moderno, estudiado para fomentar la fermentación alcohólica y evitar las paradas de origen bioquímica. NUTRIFERM SPECIAL contiene, además de nitrógeno amoniacal y tiamina, que representan los principales factores de alimentación para las levaduras. Los componentes están dosificados en proporciones ideales para permitir una fermentación regular y completa.

### APLICACIONES

El empleo de NUTRIFERM SPECIAL asegura un entorno óptimo para el desarrollo celular de las levaduras seleccionadas, de manera que la fase inicial de multiplicación y la sucesiva de fermentación se produzcan sin problemas. NUTRIFERM SPECIAL enriquece el mosto con todos los elementos y sustancias alimenticias indispensables para un correcto metabolismo fermentativo, haciendo que la levadura utilizada exprese las características fisiológicas para las que se ha seleccionado. Por consiguiente, merced a la presencia de una justa cantidad de Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA), vitaminas y sales minerales, el metabolismo de la levadura podrá expresar sus características aromáticas, o bien la escasa producción de hidrógeno sulfurado, etcétera.

NUTRIFERM SPECIAL resulta muy útil en mostos que han sufrido un importante proceso de limpieza, por clarificación o filtración, una condición que supone fermentaciones lentas o incompletas, que pueden acompañarse de aumentos de la acidez volátil. En dichas situaciones, la aportación de las levaduras inactivas paredes celulares de levadura es doble, desempeñando una acción de soporte para las levaduras en fermentación, además que en la aportación de ácidos grasos de cadena larga (C18, C20), indispensables para regular la permeabilidad de las membranas celulares.

También en el tratamiento de las paradas de fermentación se recomienda utilizar NUTRIFERM SPECIAL, ya que las paredes celulares tienen un efecto de adsorción para con los ácidos grasos de cadena mediana (especialmente C8, C10) y sus ésteres, que han resultado ser los responsables de algunos fenómenos de inhibición y parada de la fermentación.

### DOSIS

De 30 a 40 g/hL en fermentación.

50 g/hL como curativo, en caso de paradas de fermentación.

10 g/hL de NUTRIFERM SPECIAL aportan 16 mg/L de NFA y 10 mg/hL de tiamina.

### MODO DE EMPLEO

Disuélvase NUTRIFERM SPECIAL en poca agua y aguárdense 15-20 minutos. Añádase antes de que comience la fermentación, homogeneizando la masa.

En caso de paradas, incorpórese con cuidado el producto con un remontado prolongado.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg - 10 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:  
Reglamento (CE) N. 606/2009