








ACTIVANTE DE FERMENTACIÓN

NUTRIFERM SPECIAL

Activador-regulador biológico de fermentación

	<p>COMPOSICIÓN Fosfato diamónico 50%, levadura inactiva 49,9% y tiamina clorohidrato (vitamina B1) 0,1%.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Nutriferm Special es un activador biológico de la fermentación, estudiado para fomentar la fermentación alcohólica y evitar las paradas de origen bioquímica. Nutriferm Special aporta Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA) aminoacídico y amoniacal, factores de supervivencia, vitaminas, sales minerales y todos los micronutrientes necesarios en el metabolismo natural de la levadura durante la fermentación para la producción de aromas, alcohol, glicerol, etc o la limitación en la producción de moléculas no deseadas. Fermentaciones regulares y completas.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. Nutriferm Special es necesario en condiciones de estrés como en mostos que han sufrido un importante proceso de limpieza, por clarificación o filtración, condiciones que suponen fermentaciones lentas o incompletas, que pueden acompañarse de aumentos de la acidez volátil y olores no deseados. En dichas situaciones, la aportación del autolisado 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 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 y el resto de los componentes reactivan las levaduras.
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. Fermentaciones de mosto muy limpios (turbidez < 100) que pueden tener problemas de cinética fermentativa o paradas. Cura de las paradas de fermentación.
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> Fermentación: 30 - 40 g/hL Curativo, en caso de paradas de fermentación: 50 g/hL <p>10 g/hL de Nutriferm Special aportan 16 mg/L de NFA y 10 mg/hL de tiamina. Dosis máxima legal en la UE: 60 g/hL.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <ol style="list-style-type: none"> Disolver Nutriferm Special en poca agua. Esperar 15 - 20 minutos. Añádase homogeneizando la masa. <p>En caso de paradas, incorpórese con cuidado el producto con un remontado prolongado.</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.

	<p>Nutriform Special es un nutriente que se adapta a las distintas estrategias nutricionales del enólogo. Se puede aplicar desde las primeras fases del pie de cuba hasta fases previas al final, según las necesidades de la fermentación y el objetivo enológico</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg - 10 kg Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como se indica arriba.</p>
	<p>NORMATIVA Producto conforme a: Codex Oenologique International 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.