



NUTRIFERM TIRAGE (ex Tirage 2)

Corteza de levadura y fosfato de amonio

Codgo Ficha: Nutriferm Tirage (ex Tirage 2/esp)

Revision: n°5 Febrero 2018

Pag. 1/1

NUTRIENTE COMPLEJO PARA LA SEGURIDAD Y REGULARIDAD EN LA FERMENTACIÓN EN LA TOMA DE ESPUMA.

COMBINACIÓN DE LOS FACTORES DE SUPERVIVENCIA Y CRECIMIENTO DE LA LEVADURA. LIMITACIÓN EN LA GENERACIÓN DE AROMAS SULFURADOS Y DE REDUCCIÓN.

Características

Nutriferm Tirage es un activador biológico de fermentación, rico en factores de protección de la levadura (esteroles y ácidos grasos de cadena larga saturados e insaturados) que fomentan la viabilidad celular de la levadura y factores de crecimiento (sales amoniacaes, minerales y vitaminas) que garantizan el desarrollo regular de la fermentación.

Las **sales amoniacaes** son en forma de fosfato diamónico, nitrógeno inmediatamente asimilable para las levaduras, asegura la calidad final del espumoso (ausencia de formación de compuestos sulfurados). No contiene sulfatos.

La **levadura seca inactiva** rica en los factores de supervivencia que previenen las paradas de las fermentaciones y aseguran la dinámica regular de la fermentación, además sus paredes celulares forman una red 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 y los percibimos como aromas jabonosos o ceras.

Aplicaciones

- **Nutriferm Tirage** es un activante de la fermentación desarrollado para la nutrición de las levaduras en la toma de espuma.
- Fermentaciones rápidas y completas. Se evitan la generación de aromas sulfurados, jabonosos o reducidos, se maximizan los aromas frescos, finos e intensos.
- Es posible la utilización del **Nutriferm Tirage** en las fermentaciones en grandes volúmenes en autoclave. Método Charmat, frizzantes y vinos de aguja.

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 la toma de espuma en botella, Método Tradicional.

Dosis

Método Tradicional:

Dosis: 5 a 15 g/hL

Dosis media: 10 g/hL

Condiciones de stress 20 g/hL

Método Charmat o Autoclave:

Dosis: 10 g/hL

Condiciones de stress 20 g/hL.

Modo de empleo

Disolverlo en un volumen de agua no clorada igual a 10 veces su peso, homogeneizar evitando la formación de grumos, la solubilidad es absoluta pero la disolución es parcial. Agregar al vino a refermentar al menos 30 minutos antes de añadir el inóculo del pie de cuba. Homogeneizar bien.

Envases y condiciones de conservación

Embalaje: Bolsas de 1 y 10 Kg.

Conservación cerrada: Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.

Conservación abierta: Cerrar el envase y consérvese tal como se ha indicado arriba.

Producto para el uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 479/2008

Reg. (CE) N. 606/2009

Conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL.