







## ACTIVANTE DE FERMENTACIÓN – GAMA PERLAGE

# NUTRIFERM TIRAGE

Activante complejo para la toma de espuma

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Autolisado de levadura rico en esteroides, fosfolípidos y fosfato de amonio.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Nutriferm Tirage (Tirage 2) es un activador biológico de fermentación, rico en factores de protección de la levadura (esteroides y ácidos grasos de cadena larga saturados e insaturados) que fomentan la viabilidad celular de la levadura y factores de crecimiento (sales amoniacales, minerales y vitaminas) que garantizan el desarrollo regular de la fermentación. Las sales amoniacales 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 corteza de levadura rica en los factores de supervivencia que previenen las paradas de las fermentaciones y aseguran la dinámica regular de la fermentación, formándose 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 olores jabonosos o ceras.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Para todos los vinos base espumoso (Método Tradicional o Charmat) antes de la aplicación del pie de cuba.</li> <li>Fermentaciones rápidas y completas. Se evitan la generación de olores sulfurados, jabonosos o reducidos, se maximizan los aromas frescos, finos e intensos.</li> <li>En las fermentaciones en grandes volúmenes en autoclave. Método Charmat, frizzantes y vinos de aguja.</li> </ul> <p>La aplicación del Nutriferm PDC (Tirage 1) en el pie de cuba es complementaria a la posterior aplicación de Nutriferm Tirage (Tirage 2) en el vino a fermentar en la toma de espuma en botella, método tradicional.</p>
	<p><b>DOSIS</b> Método Tradicional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dosis: 5 - 15 g/hL.</li> <li>Dosis media: 10 g/hL.</li> <li>Condiciones de estrés: 20 g/hL.</li> </ul> <p>Método Charmat o Autoclave:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dosis: 10 g/hL.</li> <li>Condiciones de estrés: 20 g/hL.</li> </ul> <p>Dosis máxima legal en la UE: 60 g/hL</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Disolverlo en un volumen de agua no clorada igual a 10 veces su peso.</li> <li>Homogeneizar evitando la formación de grumos.</li> <li>Agregar al vino a refermentar al menos 30 minutos antes de añadir el inóculo del pie de cuba.</li> <li>Homogeneizar bien.</li> </ol>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 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>

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.



**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

---

*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.*

---