Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

ACTIVANTE DE FERMENTACIÓN

NUTRIFERM VIT FLO

Activador de fermentación

COMPOSICIÓN

Amonio fosfato bibásico (99,8%) y tiamina clorhidrato (vitamina B1) (0,2%).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Nutriferm Vit Flo es un activador de fermentación complejo, compuesto por sales a base de fosfatos, nitrógeno en forma amoniacal y tiamina.

Nutriferm Vit Flo es el activador de fermentación por excelencia, estudiado para crear el entorno más favorable para la multiplicación y el crecimiento de las levaduras, evitando fermentaciones difíciles o lentas, que producirían un vino de menor calidad.

Las levaduras necesitan para su crecimiento un contenido adecuado en NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable, que corresponde al nitrógeno amoniacal y aminoacídico). Estudios de numerosos investigadores están de acuerdo en indicar 150 mg/L como el contenido de NFA indispensable para la seguridad fermentativa, y 250 mg/L como el nivel necesario para la seguridad cualitativa, en especial cuando se emplean cepas de levaduras seleccionadas por su aportación aromática.

El empleo de Nutriferm Vit Flo permite, por consiguiente, integrar el nitrógeno presente en el mosto, permitiendo una fermentación más regular incluso después de los primeros días, ya que las levaduras consumen todo el nitrógeno procedente de la uva en unas 12 - 24 horas.

Además, las uvas pueden ser naturalmente pobres en nitrógeno asimilable, sobre todo, si proceden de terrenos pobres o si están demasiado maduras. Resulta muy útil añadir Nutriferm Vit Flo en los mostos procedentes de uvas afectas de *botrytis,* ya que los hongos reducen sensiblemente el contenido en nitrógeno útil a las levaduras.

También la tiamina (vitamina B1) es un factor de crecimiento indispensable para la levadura; sin embargo, estudios de investigadores han destacado que la tiamina es consumida rápidamente por las levaduras salvajes del género Kloeckera, en detrimento de las necesidades nutricionales de las levaduras seleccionadas. El uso de Nutriferm Vit Flo permite integrar eventuales faltas naturales de la uva, o las debidas a levaduras salvajes o ataques de *botrytis*.

Además, la presencia de tiamina induce una menor producción de acetaldehído por parte de la levadura, permitiendo conseguir vinos con una fracción mayor de SO_2 libre.

Es importante el uso de Nutriferm Vit Flo en la termovinificación, donde el calor desnaturaliza las vitaminas naturales contenidas en el mosto

APLICACIONES

- Todas las fermentaciones alcohólicas. A partir del primer tercio de la fermentación.
- Minimización de las reducciones en la fermentación.
- Mostos carentes en NFA y mostos de uvas afectadas por alguna enfermedad como la *botrytis*.
- Mostos termovinificados.
- Vinos base en segunda fermentación.

DOSIS

- Según el contenido en NFA de las uvas: 10 - 30 g/hL.
- En refermentación y en las paradas de fermentación: 20 - 30 g/hL.

10 g/hL de Nutriferm Vit Flo aportan 21 mg/L de NFA.

30 g/hL de Nutriferm Vit Flo aportan el límite máximo de tiamina permitido en la UE (60 mg/hL).

MODO DE EMPLEO

1. Disolver Nutriferm Vit Flo en poca agua.
2. Añadir al mosto en fermentación.
3. Homogenizar.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisión: n°4 Marzo 2022

Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

	ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 20 kg Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como se indica arriba.
	NORMATIVA Producto conforme a: Codex Oenologique Internacional 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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisión: n°4 Marzo 2022