



## Nutrientes y auxiliares de fermentación

# NUTRIFERM VIT FLO

### ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

#### COMPOSICIÓN

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

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo de color blanco-beige, con débil olor a amoníaco.

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

**Nutrifer 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 **Nutrifer 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 **Nutrifer Vit FLO** en los mostos procedentes de uvas afectadas de botrytis, ya que los hongos reducen sensiblemente el contenido en nitrógeno útil a las levaduras.

También la tiamina (vit. 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 **Nutrifer 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<sub>2</sub> libre.

Es importante el uso de **Nutrifer 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

De 10 a 30 g/hL, según el contenido en NFA de las uvas.

De 20 a 30 g/hL en refermentación y en las paradas de fermentación.

10 g/hL de **Nutrifer Vit FLO** aportan 21 mg/L de NFA.

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

#### MODO DE EMPLEO

Disuélvase **Nutrifer Vit FLO** en poca agua e incorpórese al mosto en fermentación. Homogeneizar perfectamente la masa.

#### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 20 kg.

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

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como se indica arriba.

#### Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:

Codex Œnologique International

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

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.