







ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

ENARTISGREEN NUTRIENTE

Coadiuvante di fermentazione biologico certificato

	<p>COMPOSIZIONE Scorze di lievito.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Integratore nutritivo a base di scorze di lievito, certificato biologico in conformità alla regolamentazione europea [Reg. (UE) 2021/1165 e Reg. (UE) 2018/848]. Favorisce il metabolismo fermentativo offrendo supporto fisico alle cellule di lievito, facilitando la perdita di CO₂ e adsorbendo i composti tossici presenti nel mosto o prodotti durante la fermentazione. Apporta fattori di sopravvivenza come steroli e acidi grassi che aiutano a prevenire anomalie fermentative e la produzione di composti indesiderati come acido acetico, acetaldeide e H₂S.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>In fermentazione e in presa di spuma:</i> agisce da detossificante adsorbendo acidi grassi a media catena e residui di pesticidi; fornisce supporto fisico al lievito; previene arresti e fermentazioni stentate; riduce il rischio di formazione di composti solforati ed assicura in generale una migliore pulizia olfattiva. ▪ <i>Prevenzione di anomalie fermentative nelle situazioni a rischio:</i> mosti con alto tenore zuccherino, uve affette da Botrytis cinerea, uve con elevata contaminazione microbiologica, rifermentazioni di vini ad alte gradazioni. ▪ <i>Nella cura degli arresti di fermentazione:</i> agisce da detossificante e favorisce il riavvio della fermentazione alcolica. ▪ <i>Preparazione del pied de cuve.</i>
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prima fermentazione: 10 – 20 g/ hL da dosare immediatamente all'inoculo del lievito. ▪ Mosti a rischio d'arresto di fermentazione: 20 – 40 g/hL da dosare all'inoculo del lievito. ▪ Cura degli arresti fermentativi: 20 – 40 g/hL ▪ Preparazione dei pied de cuve: 10 – 15 g/hL. <p>Dose massima legale in UE: 40 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere EnartisGreen Nutriente in poca acqua ed aggiungere al mosto o al <i>pied de cuve</i> al momento dell'inoculo del lievito.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex Œnologique International Reg. (UE) 2018/848 Reg. (UE) 2021/1165</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934 e successive modifiche Reg. (UE) 2021/1165</p> 

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.