








ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

NUTRIFERM AROM

Attivante organico di fermentazione per il potenziamento degli aromi fermentativi.

	<p>COMPOSIZIONE Lievito autolisato ricco in aminoacidi e fattori di sopravvivenza, tiamina cloridrato (vitamina B1) 0,15%.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Gli aminoacidi liberi sono i precursori più importanti di cui dispone il lievito per sintetizzare sostanze - alcoli superiori, esteri, aldeidi ecc. - che contribuiscono all'aroma del vino. Arricchendo il mosto di aminoacidi liberi quindi, si aumenta il contenuto di potenziali precursori aromatici e si può avere come effetto un incremento dell'intensità e della complessità olfattiva del vino. Nutriferm Arom è un preparato a base di lievito autolisato ricco in aminoacidi liberi e fattori di sopravvivenza - steroli ed acidi grassi insaturi a lunga catena - che aumentano la vitalità del lievito e garantiscono un andamento regolare della fermentazione. Gli aminoacidi apportati con Nutriferm Arom completano il profilo aminoacidico del mosto e rappresentano una fonte supplementare di precursori aromatici che il lievito, nelle prime fasi della fermentazione, trasporta al suo interno, immagazzina e utilizza in numerose vie metaboliche tra cui quelle che portano alla formazione di molecole aromaticamente attive. Quando Nutriferm Arom è abbinato all'uso di ceppi di lievito in possesso delle vie metaboliche necessarie a trasformare questi aminoacidi in sostanze aromatiche, si ottengono vini ricchi di aromi intensi e complessi. Nutriferm Arom inoltre, previene la formazione di composti solforati sintetizzati in condizioni di carenza d'azoto.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Potenziamento degli aromi secondari ▪ Incremento dell'intensità e complessità olfattiva in vini ottenuti da uve prodotte con alta resa/ettaro ▪ Vini bianchi, rosati e rossi molto aromatici ▪ Aumento della qualità aromatica di vini di pressa o di seconda scelta
	<p>DOSI 20 - 30 g/hL Dose massima legale nella UE: 40 g/hL.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere Nutriferm Arom in poca acqua o mosto (1:5). Aggiungere al mosto al momento dell'inoculo del lievito, o al <i>ped de cuve</i>. Nutriferm Arom apporta azoto in forma aminoacidica, per favorirne il consumo da parte del lievito, deve essere utilizzato nelle prime fasi fermentative o nella preparazione del <i>ped de cuve</i>.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg - 10 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 a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique International Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (CE) N. 606/2009 Regolamento (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)</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.