








ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

NUTRIFERM AROM PLUS

Attivante organico di fermentazione per il potenziamento degli aromi fermentativi.

	<p>COMPOSIZIONE Lievito autolisato ricco in aminoacidi, tiamina cloridrato (vitamina B1) 0,15%.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Nutriferm Arom Plus è un nuovo attivante di fermentazione prodotto a partire da lieviti selezionati sottoposti a processi fisici di separazione e concentrazione di aminoacidi liberi ottenuti per lisi enzimatica. Nutriferm Arom Plus risulta ricco in aminoacidi che fungono da precursori nel processo di biosintesi di composti aromatici (alcoli superiori, esteri aromatici, aldeidi ecc.) da parte del lievito. Con l'aggiunta di Nutriferm Arom Plus quindi, è possibile aumentare l'intensità e complessità aromatica del vino. Nutriferm Arom Plus inoltre, apporta fattori di sopravvivenza che garantiscono una fermentazione regolare e completa. L'originale processo di produzione infine, permette di eliminare alcuni sottoprodotti del lievito che originano amaro e secchezza. Per questo Nutriferm Arom Plus potenzia la sensazione di dolcezza del vino.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Potenziamento degli aromi secondari in varietà neutre ▪ Incremento dell'intensità e complessità olfattiva in vini ottenuti da uve prodotte con alta resa per ettaro ▪ Vini bianchi, rosati e rossi molto aromatici ▪ Aumento della qualità aromatica di vini di pressa o di seconda scelta
	<p>DOSI 15 – 30 g/hL Dose massima legale nella UE: 40 g/hL.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere Nutriferm Arom Plus in poca acqua o mosto (1:5). Aggiungere al mosto al momento dell'inoculo del lievito, o al <i>piè de cuve</i>. Nutriferm Arom Plus 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>piè 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.