








ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

NUTRIFERM CONTROL

Detossificante

	<p>COMPOSIZIONE Lievito inattivato.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Nutriferm Control agisce da adsorbente nei confronti delle sostanze presenti sulle uve o prodotte nel corso della fermentazione che possono rallentare l'attività metabolica del lievito oppure originare odori anomali.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ In fermentazione e in presa di spuma: 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. ▪ Nella cura degli arresti di fermentazione: agisce da detossificante e favorisce il riavvio della fermentazione alcolica.
	<p>DOSI 20-40 g/hL in fermentazione e nella cura degli arresti di fermentazione 5-20 g/hL in presa di spuma</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere in acqua in rapporto 1:10; attendere 15-30 minuti ed aggiungere in maniera uniforme alla massa da trattare.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg – 20 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 Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</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.