







ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

NUTRIFERM ENERGY

Attivante organico di fermentazione.

	<p>COMPOSIZIONE Lievito autolisato ricco in aminoacidi, tiamina cloridrato (vitamina B1) 0,15%.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI All'avvio dell'attività metabolica, il lievito ha delle precise necessità e priorità nutrizionali che, se non soddisfatte, rischiano di compromettere l'attività fermentativa. Nutriferm Energy apporta α-aminoacidi, oligoelementi, vitamine, sali minerali e fattori di sopravvivenza naturalmente presenti nella cellula di lievito. L'apporto di micronutrienti, vitamine e azoto aminoacidico è strategico nelle fasi iniziali di moltiplicazione del lievito, quando alcol e carenza d'ossigeno non sono ancora intervenuti a modificarne il metabolismo e la capacità di assumere le sostanze nutritive. Grazie all'apporto di Nutriferm Energy, la cellula di lievito aumenta la velocità di crescita esponenziale, iniziando prima la fase fermentativa. Tecnicamente ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ maggiore probabilità di dominanza del lievito selezionato; ▪ minore produzione di composti indesiderati (acido acetico, acetaldeide, H₂S); ▪ migliore metabolismo, quindi maggior produzione di glicerolo, polisaccaridi, aromi; ▪ minore rischio di arresti di fermentazioni; ▪ miglior controllo e gestione delle fermentazioni. <p>Gli effetti positivi di Nutriferm Energy sono particolarmente evidenti quando sussistono condizioni difficili per il lievito come ad esempio, mosti ad elevato contenuto zuccherino, uve botrytizzate, forte contaminazione microbiologica ecc.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stimolazione del metabolismo del lievito nelle fasi iniziali di crescita ▪ Prevenzione di anomalie fermentative nelle situazioni a rischio: mosti con alto tenore zuccherino, uve affette da <i>Botrytis cinerea</i>, uve con elevata contaminazione microbiologica, rifermentazioni di vini ad alte gradazioni. ▪ Fermentazioni in condizioni di stress: basse o alte temperature, condizioni di riduzione, pH bassi, scarsa torbidità ecc. ▪ Preparazione del <i>ped de cuve</i>
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prima fermentazione: 10-30 g/hL ▪ Cura di fermentazioni stentate o in arresto: 10 - 20 g/hL ▪ Preparazione dei <i>ped de cuve</i>: 10 - 20 g/hL <p>Dose massima legale nella UE: 40 g/hL.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere Nutriferm Energy in poca acqua ed aggiungere al mosto o al <i>ped de cuve</i> al momento dell'inoculo del lievito. Nutriferm Energy 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>

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.



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)

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.
