



ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

Attivante di fermentazione a rilascio graduale.



COMPOSIZIONE

Ammonio fosfato bibasico (90%), tannino.

CARATTERISTICHE GENERALI

Nutriferm Gradual Release sfrutta le particolari caratteristiche di permeabilità del materiale con cui è confezionato, al fine di avere un rilascio controllato di ammonio nella seconda metà della fermentazione alcolica.

La busta di Nutriferm Gradual Release ancorata all'interno della vasca prima del suo riempimento, incomincia a rilasciare l'attivante quando nel mosto c'è presenza di alcol. La completa solubilizzazione del contenuto richiede circa 8-10 giorni.

Il rilascio graduale è particolarmente utile per:



- Gestire con facilità la nutrizione azotata di ceppi di lievito aromatici: Nutriferm Gradual Release permette di aggiungere a inizio fermentazione sia un attivante ricco in aminoacidi come Nutriferm Arom o Nutriferm Arom Plus sia ammonio. Gli aminoacidi verranno assorbiti rapidamente e in parte usati per produrre composti aromatici, l'ammonio sarà disponibile dal secondo/terzo giorno in poi e garantirà una fermentazione completa e regolare.
- Gestire i mosti tendenti alla riduzione: sfruttando il rilascio graduale e continuo di ammonio e tannino nella seconda metà della fermentazione, si previene la comparsa di idrogeno solforato e si riduce il numero di ore di lavoro normalmente dedicate alla gestione della vasca in fermentazione.
- Facilitare la gestione della nutrizione in autoclave: Nutriferm Gradual Release evita l'aggiunta di attivanti con la pompa nutrice dopo la chiusura dell'autoclave e garantisce di non incorrere in carenze nutrizionali. Inoltre, il tannino rilasciato in presa di spuma aumenta la freschezza e la pulizia aromatica.
- Evitare la seconda aggiunta d'attivante: il rilascio di ammonio da parte di Nutriferm Gradual Release incomincerà proprio in corrispondenza della fine della fase di crescita esponenziale del lievito, quando l'aggiunta d'azoto è una delle pratiche fondamentali per garantire la sopravvivenza di un numero di cellule sufficiente a completare in modo regolare il consumo degli zuccheri.



APPLICAZIONI

- Nutrizione azotata del lievito a partire da 1/3 della fermentazione alcolica
- Prevenzione di fermentazioni stentate o in arresto
- Prevenzione della comparsa di odori di ridotto nella seconda parte della fermentazione alcolica
- Nutrizione azotata e prevenzione degli odori di ridotto durante la presa di spuma in autoclave



DOSI

Busta da 1 kg: una busta (850 g di ammonio fosfato bibasico) ogni 25-100 hL di mosto o vino. Busta da 5 kg: una busta (4200 g di ammonio fosfato bibasico) ogni 100-500 hL di mosto o vino.



MODALITÀ D'USO

Inserire la busta di Nutriferm Gradual Release all'interno del contenitore di fermentazione e legarla o ancorarla in modo che rimanga completamente sommersa durante la fermentazione alcolica. Il contenuto della busta viene rilasciato a partire dal 2-3 giorno di fermentazione e per un tempo di circa 8-10 giorni.



CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

1 kg - 5 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

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.