







ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

Attivante di fermentazione a rilascio graduale.

	<p>COMPOSIZIONE Ammonio fosfato bibasico (90%), tannino.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Il rilascio graduale è particolarmente utile per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>DOSI</p> <p>Busta da 1 kg: una busta (450 g di ammonio fosfato bibasico) ogni 25-50 hl di mosto o vino. Busta da 5 kg: una busta (900 g di ammonio fosfato bibasico) ogni 50-100 hl di mosto o vino.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>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.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>1 kg – 5 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.</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.
