








ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

NUTRIFERM NO STOP

Attivante organico specifico per gli arresti di fermentazione.

	<p>COMPOSIZIONE Lievito inattivato, lievito autolisato, tiamina cloridrato (vitamina B1) 0,15%.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Nutriferm No Stop è costituito da lievito inattivato e lievito autolisato selezionati per il loro elevato contenuto in acidi grassi insaturi a lunga catena, steroli, micronutrienti e vitamine essenziali, tutti elementi questi, indispensabili per rivitalizzare il lievito a rischio di arresto di fermentazione. Gli acidi grassi a lunga catena e gli steroli infatti, vengono integrati nella membrana del lievito attivo e ne migliorano la fluidità e la resistenza ai fattori di stress che si accumulano nel corso della fermentazione (elevata concentrazione di zuccheri, alcol, basse o alte temperature, pressione ecc.). Il loro utilizzo inoltre, limita la produzione di acidi grassi a corta catena, tossici per il lievito e negativi per la qualità organolettica del vino (gusto di rancido, acidità volatile). I micronutrienti e le vitamine permettono la rivitalizzazione del lievito e minimizzano la produzione di idrogeno solforato ed altri composti responsabili di deviazioni olfattive. Infine, la parte insolubile adsorbe le sostanze tossiche prodotte nel corso della fermentazione (acidi grassi a corta catena) o presenti sulle uve (rame, tossine, fitosanitari ecc.) e fornisce supporto fisico al lievito.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nutriferm No Stop si utilizza per: ▪ Prevenire gli arresti di fermentazione e aumentare la sicurezza fermentativa in condizioni difficili. ▪ Riattivare la fermentazione in caso di fermentazioni stentate; arresto fermentativo o rifermentazione. ▪ Ridurre la produzione di acidi grassi a corta catena e limitarne così gli effetti negativi per la vitalità del lievito e la qualità olfattiva del vino. ▪ Prevenire deviazioni metaboliche che portano alla produzione di H₂S e acidità volatile. ▪ Minimizzare l'effetto antifermentativo di residui fitosanitari. ▪ Dare supporto al lievito e adsorbire sostanze tossiche.
	<p>DOSI Preventivo: 20 g/hL a metà fermentazione, 30 g/hL nell'ultimo terzo della fermentazione alcolica. Curativo: 40 g/hL al mosto/vino negli arresti di fermentazione prima di incorporare il lievito acclimatato all'alcol. Dose massima legale nella UE: 40 g/hL.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere Nutriferm No Stop in poca acqua o mosto (1:5). Aggiungere al mosto/vino in modo omogeneo.</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.