



ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

NUTRIFERM PDC

Attivante specifico per il pied de cuve.



COMPOSIZIONE

Lievito autolisato, tiamina cloroidrato.

CARATTERISTICHE GENERALI

Nutriferm PDC è un attivante di fermentazione interamente di origine organica, creato specificamente per la nutrizione del lievito durante la preparazione del pied de cuve.

Nutriferm PDC apporta gli elementi indispensabili per garantire una buona crescita del lievito e la sua sopravvivenza nelle difficili condizioni della presa di spuma (alcol, pressione, assenza di ossigeno, base temperature):



- Azoto organico: costituito dagli aminoacidi di più facile assimilazione, stimola la moltiplicazione del lievito e previene efficacemente la comparsa di odori di ridotto.
- Vitamina B1: (tiamina) essenziale per la crescita e la moltilpicazione del lievito, costituisce un fattore molto importante anche per la qualità finale dello spumante. L'impiego della tiamina infatti, contiene la produzione di acetaldeide, composto responsabile della comparsa di sentori poco piacevoli di ossidato e mela gratugiata.
- Fattori di sopravvivenza e oligoelementi: acidi grassi a lunga catena, saturi e insaturi, steroli e altri composti apportati dalle scorze, aumentano la resistenza all'alcol del lievito e stimolano il metabolismo fermentativo.
- Pareti cellulari: ovvero sostanze solide che danno supporto al lievito e fungono da adsorbenti delle sostanze tossiche (acidi grassi a corta catena) e dei composti solforati prodotti nel corso della fermentazione.



APPLICAZIONI

Nutrizione del lievito durante la fase di preparazione del pied de cuve.

L'uso di Nutriferm PDC nel pied de cuve è complementare all'uso di successivo di Nutriferm Tirage in presa di spuma.



15-20 g/hl di pied de cuve.

20-30 g/hl di pied de cuve nelle situazioni più critiche

Dose massima legale nella UE: 40 g/hl.



MODALITÀ D'USO

Disperdere Nutriferm PDC in acqua o vino in rapporto 1 a 10 mescolando bene per evitare la formazione di grumi. Incorporare nel pied de cuve ed omogeneizzare accuratamente.



CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.



1 kg

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis Via San Cassiano 99 28069 San Martino, Trecate NO, Italia Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347 vino@enartis.it