








**ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE**

# NUTRIFERM PDC AROM

Attivante specifico per il *ped de cuve*: stimola la produzione di aromi secondari.

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Lievito autolisato, tiamina cloridrato.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Nutriferm PDC Arom è un attivante di fermentazione interamente di origine organica, ricco in aminoacidi che il lievito può utilizzare come precursori nella sintesi di composti aromatici. Utilizzato nella preparazione del <i>ped de cuve</i>, stimola la produzione di aromi secondari durante la presa di spuma. Di conseguenza l'aroma dello spumante risulterà più intensamente fruttato e complesso. Inoltre, Nutriferm PDC Arom 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):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Azoto organico: stimola la crescita del lievito e previene la comparsa dell'odore di ridotto.</li> <li>▪ Vitamina B1: (tiamina) essenziale per la crescita e la moltiplicazione del lievito, costituisce anche un fattore molto importante 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 grattugiata.</li> <li>▪ Steroli ed acidi grassi insaturi: aumentano la resistenza all'alcol del lievito aiutando così a prevenire fermentazioni stentate o arresti.</li> <li>▪ Pareti cellulari: ovvero sostanze solide che danno supporto al lievito e fungono da adsorbenti delle sostanze tossiche (acidi grassi a corta catena) prodotti nel corso della fermentazione.</li> </ul>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Stimola la crescita del lievito durante la fase di preparazione del <i>ped de cuve</i> e la produzione di aromi fermentativi durante la presa di spuma.</p>
	<p><b>DOSI</b> 1 kg di Nutriferm PDC Arom per kg di lievito usato per la preparazione del <i>ped de cuve</i>. Dose massima legale nella UE: 40 g/hl.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Disperdere Nutriferm PDC Arom in acqua o vino in rapporto 1 a 10 mescolando bene per evitare la formazione di grumi. Incorporare nel <i>ped de cuve</i> ed omogeneizzare accuratamente.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 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><b>CONFORMITÀ</b> 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.