








ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

NUTRIFERM SPECIAL

Attivante di fermentazione e regolatore della fermentazione.

	<p>COMPOSIZIONE Fosfato ammonico, lievito inattivato, tiamina dicloridrato (0,1%).</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Nutriferm Special arricchisce il mosto di tutti gli elementi e sostanze nutritive indispensabili per un corretto metabolismo fermentativo, facendo sì che il lievito impiegato estrinsechi le caratteristiche fisiologiche per le quali è stato selezionato. L'uso di Nutriferm Special è particolarmente raccomandato nei mosti che hanno subito una pulizia spinta, condizione che sovente determina fermentazioni stentate o incomplete, che possono essere accompagnate da aumenti dell'acidità volatile. In queste situazioni, il contributo dato dal lievito inattivato è duplice, esplicandosi sia in un'azione di supporto ai lieviti in fermentazione, sia nell'apporto di acidi grassi insaturi a lunga catena (C18, C20), indispensabili per regolare la permeabilità delle membrane cellulari. Nutriferm Special è indicato anche nella cura degli arresti di fermentazione in quanto l'azoto in esso contenuto stimola il metabolismo del lievito mentre le pareti cellulari presenti nell'autolisato adsorbono gli acidi grassi a media catena (specialmente C8, C10) e i loro esteri, composti tossici per il lievito e responsabili di anomalie fermentative.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentazione mosti molto limpidi (torbidità < 100 NTU) che possono andare incontro a problemi di cinetiche fermentative stentate o in arresto. ▪ Cura degli arresti di fermentazioni ▪ Come attivante al momento dell'inoculo per stimolare la moltiplicazione e la dominanza del lievito selezionato.
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 30 - 40 g/hL in fermentazione. ▪ 50 g/hL nel caso di arresti di fermentazione. <p>10 g/hL di Nutriferm Special apportano circa 16 mg/L di APA e 10 mg/hL di tiamina. Dose massima legale nella UE: 60 g/hL.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere Nutriferm Special in poca acqua o mosto ed attendere 15 - 20 minuti. Aggiungere al mosto da fermentare al momento dell'inoculo del lievito. Omogeneizzare nella massa tramite rimontaggio. Nel caso di arresti, introdurre accuratamente il prodotto con un rimontaggio prolungato.</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.