


ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

NUTRIFERM START

Attivante di fermentazione e regolatore della fermentazione.

	<p>COMPOSIZIONE Ammonio fosfato bibasico, cellulosa, tiamina dicloridrato (0,15%).</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Nutriferm Start è un attivante di fermentazione di concezione moderna, studiato per favorire una partenza ottimale della fermentazione alcolica.</p> <p>L'impiego di Nutriferm Start al momento dell'inoculo e nelle fasi iniziali della fermentazione, crea un ambiente ottimale di crescita per i lieviti selezionati EnartisFerm in modo che il processo di moltiplicazione e la successiva fase fermentativa si svolgano con regolarità. Infatti, Nutriferm Start arricchisce il mosto di elementi e sostanze nutritive indispensabili per la moltiplicazione dei lieviti ed il rapido avvio della fermentazione. Pertanto, il suo utilizzo consente al lievito di esprimere le proprie caratteristiche enologiche evitando la biosintesi di composti sgraditi. Inoltre, la cellulosa presente agisce da supporto per i lieviti e funge da detossificante, adsorbendo gli acidi grassi a media catena (specialmente C8, C10) e i loro esteri. Questa sua caratteristica risulta particolarmente efficace nel risolvere situazioni di fermentazioni stentate che possono evolvere facilmente in arresti di fermentazione.</p> <p>Nutriferm Start non modifica gli aromi primari del vino e la sua particolare composizione limita la sintesi da parte del lievito di composti responsabili dell'odore di ridotto.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Stimolazione del metabolismo del lievito nelle fasi iniziali di crescita. Particolarmente indicato come attivante di fermentazione da usare all'inoculo di mosti bianchi e rosati. Preparazione del <i>ped de cuve</i>.
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> 20÷35 g/hL (Dose massima legale nella UE: 40 g/hL)
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere Nutriferm Start in poca acqua. Aggiungere al mosto da fermentare al momento dell'inoculo del lievito, avendo cura di omogeneizzare adeguatamente nella massa tramite un rimontaggio. In caso di arresto di fermentazione, aggiungere accuratamente il prodotto tramite rimontaggio prolungato.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 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</p> <p>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.