








ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

NUTRIFERM TIRAGE

Attivante complesso per la presa di spuma.

	<p>COMPOSIZIONE Fosfato ammonico, lievito autolisato ricco in fosfolipidi e steroli.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Nutriferm Tirage è un attivante specifico per la produzione di vini spumanti e frizzanti. Allo scopo di assicurare un buon svolgimento della presa di spuma, Nutriferm Tirage apporta numerosi elementi indispensabili per il lievito che si deve sviluppare in condizioni difficili:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ azoto minerale: come fosfato d'ammonio, forma d'azoto particolarmente accessibile per il lievito e sicura per la qualità finale dello spumante (nessuna formazione di composti solforati). ▪ Steroli ed acidi grassi insaturi: rilasciati dalle pareti cellulari del lievito, vengono utilizzati dal lievito per mantenere integra la membrana cellulare e di conseguenza mantenere i sistemi di trasporto degli zuccheri efficienti fino al completamento della fermentazione. ▪ Vitamine e microelementi: indispensabili per un buon metabolismo fermentativo e per evitare la formazione di composti dannosi per la qualità finale del vino. ▪ 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. <p>L'insieme di questi elementi fanno sì che Nutriferm Tirage stimoli una seconda fermentazione rapida, completa e di qualità.</p>
	<p>APPLICAZIONI Nutrizione del lievito durante la presa di spuma. Apporta gli elementi indispensabili per la sopravvivenza del lievito nelle difficili condizioni della presa di spuma.</p>
	<p>DOSI 5-20 g/hL di vino base. Dose massima legale nella UE: 60 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere Nutriferm Tirage in vino o acqua in rapporto 1 a 10 mescolando bene per evitare la formazione di grumi. Aggiungere in modo omogeneo al vino base prima dell'aggiunta del pied de cuve ed omogeneizzare accuratamente</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.