








ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

NUTRIFERM VIT

Attivante di fermentazione.

	<p>COMPOSIZIONE Ammonio solfato (61,8%), ammonio fosfato bibasico (38%), tiamina dicloridrato (0,2%)</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Nutriferm Vit è l'attivante di fermentazione per eccellenza, studiato per creare l'ambiente più favorevole alla moltiplicazione ed alla crescita dei lieviti, evitando così fermentazioni difficili o stentate, che porterebbero ad un vino di minor pregio. I lieviti infatti, necessitano di un adeguato contenuto di APA (Azoto Prontamente Assimilabile). I lavori di numerosi ricercatori sono concordi nell'indicare in 150 mg/L il contenuto di APA indispensabile per la sicurezza fermentativa, ed in 250 mg/L il livello necessario per la sicurezza qualitativa, in particolare quando si impiegano ceppi di lieviti selezionati per il loro apporto aromatico. L'impiego di Nutriferm Vit consente perciò di integrare l'azoto presente nel mosto, permettendo una fermentazione più regolare. Particolarmente utile risulta l'aggiunta di Nutriferm Vit nei mosti provenienti da uve bottrizzate, poiché le muffe riducono sensibilmente il tenore d'azoto utile ai lieviti. Anche la tiamina (vit. B1) è un fattore di crescita indispensabile per il lievito; tuttavia, numerosi studi hanno evidenziato come la tiamina sia rapidamente consumata dai lieviti indigeni del genere <i>Kloeckera</i>. L'uso di Nutriferm Vit pertanto, permette di integrare le eventuali carenze naturali dell'uva, o quelle causate da lieviti selvaggi o da attacchi di botrite. La presenza di tiamina, inoltre, induce una minor produzione di acetaldeide da parte del lievito, permettendo di ottenere vini con una più alta frazione di SO₂ libera. Importante l'impiego di Nutriferm Vit nella termovinificazione, dove il calore denatura le vitamine naturali contenute nel mosto.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Nutrizione del lievito nelle fasi iniziali di crescita.
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> 10 - 30 g/hL a seconda del contenuto di APA delle uve. 20 - 30 g/hL in rifermentazione e negli arresti di fermentazione. <p>10 g/hL di Nutriferm Vit apportano circa 20 mg/L di APA. 30 g/hL di Nutriferm Vit apportano il limite massimo di tiamina consentito nella UE (60mg/hL).</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere Nutriferm Vit in poca acqua. Aggiungere al mosto da fermentare al momento dell'inoculo del lievito, avendo cura di omogeneizzare adeguatamente nella massa tramite un rimontaggio.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg - 20 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.