



Nutriente de Levedura Biológico

ENARTIS GREEN NUTRIENTE

NUTRIENTE DE LEVEDURA CERTIFICADO PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS BIOLÓGICOS

COMPOSIÇÃO

Derivado de paredes de levedura, produzidas segundo o Modo de Produção Biológico

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó bege claro com ligeiro odor de levedura.

ENARTIS GREEN NUTRIENTE enriquece o meio com α -aminoácidos, oligoelementos e sais minerais imediatamente assimiláveis pelas leveduras. O aporte de micronutrientes, vitaminas e azoto aminoacídico por **ENARTIS GREEN NUTRIENTE** é fundamental na fase inicial de multiplicação das leveduras, na qual o álcool e a carência de oxigénio ainda não constituem entraves ao metabolismo das leveduras, nem dificultam a capacidade destas para consumirem nutrientes.

Graças à ação de **ENARTIS GREEN NUTRIENTE**, as leveduras aumentam a velocidade de crescimento exponencial, promovendo um rápido arranque da fase fermentativa.

Algumas das vantagens da utilização de **ENARTIS GREEN NUTRIENTE** são:

- Maior probabilidade de dominância do meio pelas leveduras selecionadas
- Menor produção de compostos indesejáveis (ácido acético, acetaldeído, H₂S)
- Melhoria do metabolismo, maior produção de glicerol, polissacáridos e aromas
- Menor risco de atrasos fermentativos
- Melhor gestão e controlo da fermentação

APLICAÇÕES

- Estimular o metabolismo das leveduras na fase inicial de crescimento
- Prevenção de anomalias fermentativas em situações de risco: mosto com elevado potencial alcoólico, uvas podres ou com contaminações microbiológicas, refermentação de vinhos com elevado teor alcoólico
- Preparação do pé de cuba

DOSES

- Primeira fermentação (vinho base de espumante): 10 – 20 g/hL
- Mostos com risco de paragem fermentativa: 20 – 40 g/hL
- Tratamento de paragens fermentativas: 20 – 40 g/hL
- Preparação do pé de cuba: 10 – 15 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 40 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **ENARTIS GREEN NUTRIENTE** num pouco de água e adicionar ao mosto ou ao pé de cuba no momento de inoculação das leveduras. Deve ser usado separadamente da aplicação de azoto inorgânico (DAP) e na fase inicial da fermentação ou preparação do pé de cuba.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco, bem ventilado e resguardado da luz.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem de modo a evitar a absorção da mistura e manter como acima indicado.





Nutriente de Levedura Biológico

ENARTIS GREEN NUTRIENTE

Produto produzido a partir de matérias-primas que estão de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Regulamento CE 834/2007

Regulamento CE 889/2008

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009

Regulamento EU 203/2012

ESSECO srl

San Martino

Trecate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com



As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.