








NUTRIENTES DE LEVEDURAS

NUTRIFERM AROM PLUS

Regulador nutritivo e biológico de fermentações.

	<p>COMPOSIÇÃO Leveduras autolisadas com elevado teor de aminoácidos livres e fatores de sobrevivência, cloridrato de tiamina (vitamina B1) (0,15%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Os aminoácidos livres são as leveduras precursoras mais importantes utilizadas para sintetizar substâncias tais como álcoois superiores, ésteres e aldeídos que contribuem positivamente para o aroma do vinho. Sendo assim, o enriquecimento de sumos e mostos com aminoácidos livres aumenta os potenciais precursores, a intensidade aromática e a complexidade.</p> <p>Nutriferm Arom Plus é um nutriente produzido a partir de leveduras que são submetidas a lise enzimática seguida de separação física e concentrando os aminoácidos livres. Nutriferm Arom Plus complementa o perfil de aminoácidos dos sucos e suplementos precursores aromáticos utilizados pelas leveduras nas fases iniciais da fermentação para fazer compostos aromáticos.</p> <p>Nutriferm Arom Plus também fornece fatores de sobrevivência (esteróis e ácidos gordos insaturados de cadeia longa) que ajudam na viabilidade das leveduras, assegurando assim fermentações bem sucedidas. O processo de produção único utilizado para produzir Nutriferm Arom Plus elimina os subprodutos de levedura responsáveis pela sensação de adstringência. Por consequência, Nutriferm Arom Plus melhora a percepção da doçura.</p> <p>Nutriferm Arom Plus é microgranulado. A granulação reduz a poeira que pode ser prejudicial para os trabalhadores e facilita a solubilização do produto. Por isso, Nutriferm Arom Plus é designado como um produto Easytech- um título que distingue os nutrientes de levedura Nutriferm que são fáceis de dispersar devido à sua forma física, e da levedura EnartisFerm que pode ser utilizada por inoculação direta.</p>
	<p>APLICAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Valorizar os aromas secundários em variedades neutras ▪ Aumentar a intensidade aromática e a complexidade nos vinhos produzidos a partir de uvas com elevado rendimento/ha ▪ Produzir vinhos altamente aromáticos ▪ Aumentar a qualidade aromática de vinhos prensados ou de 2ª prensa
	<p>DOSAGEM 15 - 30 g/hL (1.3 - 2.4 lb/1000 gal) na inoculação da levedura</p> <p>No caso de baixo AFA (menos de 150 mg/L), suplementar com DAP 24 horas após a inoculação.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Dissolver Nutriferm Arom Plus numa pequena quantidade de água ou mosto (1:10) e adicionar ao sumo ou mosto na inoculação da levedura. Homogeneizar por bombeamento.</p> <p>Em alternativa, adicionar Nutriferm Arom Plus diretamente ao sumo ou mosto, esperar 5-10 minutos e depois homogeneizar por bombagem.</p> <p>Nutriferm Arom Plus fornece azoto sob a forma de aminoácidos. Para facilitar o seu consumo pelas leveduras, deve ser utilizado nas fases iniciais de fermentação ou na preparação do "pé de cuba".</p>
	<p>EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO 1 kg, 10 kg</p> <p>Embalagem selada: armazenar em local fresco, seco e bem ventilado.</p>

As indicações dadas correspondem à partilha dos nossos conhecimentos e experiência, mas não dispensam o cumprimento dos regulamentos de segurança e proteção por parte do utilizador bem como a correta utilização e manuseamento do produto.

	Embalagem aberta: voltar a fechar cuidadosamente e armazenar como indicado em cima.
	LEGISLAÇÃO Produto aprovado para enologia, em conformidade com: Reg. (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.

As indicações dadas correspondem à partilha dos nossos conhecimentos e experiência, mas não dispensam o cumprimento dos regulamentos de segurança e proteção por parte do utilizador bem como a correta utilização e manuseamento do produto.