



NUTRIFERM AROM PLUS

NUTRIENTE BIOLÓGICO E REGULADOR DE FERMENTAÇÃO

COMPOSIÇÃO

Leveduras autolisadas com elevado conteúdo em aminoácidos livres e fatores de sobrevivência, tiamina (0,15 %)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os aminoácidos livres são os precursores mais importantes que a levedura utiliza para sintetizar substâncias que contribuem para o aroma do vinho: álcoois superiores, ésteres e aldeídos. Deste modo, o enriquecimento do mosto com aminoácidos livres aumenta a matriz de precursores potenciais e tem o efeito de aumentar a intensidade e a complexidade aromática dos vinhos.

NUTRIFERM AROM PLUS é um inovador nutriente produzido a partir de leveduras submetidas a processos físicos de separação e concentração de aminoácidos livres obtidos por lise enzimática.

NUTRIFERM AROM PLUS complementa o perfil aminoacídico do mosto, e fornece precursores que as leveduras utilizam no início da fermentação para gerar compostos aromáticos ativos.

NUTRIFERM AROM PLUS também fornece fatores de sobrevivência (esteróis e ácidos gordos insaturados de cadeia longa) que garantem uma fermentação regular e completa.

O seu singular processo de fabrico permite eliminar alguns subprodutos da levedura, normalmente responsáveis por sensações de amargor e secura. Por este motivo, **NUTRIFERM AROM PLUS** enaltece a sensação de doçura do vinho.

APLICAÇÕES

- Promover a formação de aromas secundários em variedades neutras;
- Incrementar a intensidade e complexidade olfativa em uvas obtidas de vinhas com elevada produtividade;
- Obter vinhos muito aromáticos;
- Aumentar a qualidade aromática dos vinhos de prensa e/ou de segunda escolha.

OTIMIZAÇÃO DOS RESULTADOS

Para potenciar a produção de aromas fermentativos, **NUTRIFERM AROM PLUS** deve ser utilizado com estirpes de leveduras que expressam a capacidade de produzir aromas a partir de aminoácidos livres, tais como **Enartis Ferm Aroma White, ES 181, Top Essence e Red Fruit**.

DOSES

15 - 30 g/hL adicionado aquando a inoculação da levedura
Em caso de mosto com NFA < 150 mg/L, complementar com DAP.

Dose máxima legal na U.E.: 40 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **NUTRIFERM AROM** numa pequena quantidade de água ou mosto. Adicionar a solução resultante ao mosto no momento da adição da levedura. Para um protocolo nutritivo completo durante a fermentação, consultar o seu Suporte Técnico Enartis.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg - 10 Kg

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

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem de modo a evitar a adsorção da humidade, e manter como acima indicado. Depois de aberto, consumir rapidamente.

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.



NUTRIFERM AROM PLUS

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

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (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.