Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

NUTRIENTES DE LEVEDURAS

NUTRIFERM CONTROL

Agentes desintoxicantes

	COMPOSIÇÃO Leveduras Inativadas.
	CARACTERÍSTICAS GERAIS Nutriferm Control adsorve substâncias presentes nas uvas ou produzidas durante a fermentação, que podem retardar a atividade metabólica da levedura ou causar aromas indesejáveis.
	APLICAÇÕES Durante a FA e FML: Nutriferm Control absorve ácidos gordos de cadeia média e pesticidas residuais; concede suporte físico às células das leveduras, previne fermentações lentas e paragens de fermentação; reduz o risco de formação de compostos sulfurados e assegura aromas limpos. No caso de paragens de fermentação: Nutriferm Control atua como agente desintoxicante e ajuda a reiniciar a fermentação
	DOSAGEM 20-40 g/100 L (1.7-3.3 lb/1000 gal) em fermentação e em caso de paragem de fermentação 5-20 g/100L (0,04-1,7 lb/1000 gal) durante a FML de espumante e vinho
	INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Dissolver Nutriferm Control em água numa proporção de 1 para 10; aguardar 15-30 minutos e adicionar uniformemente ao volume total de mosto ou vinho a tratar.
	EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO 1 kg, 25 kg Embalagem selada: armazenar em local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: voltar a fechar cuidadosamente e armazenar como indicado em cima.
	LEGISLAÇÃO O produto está em conformidade com: Codex Enológico internacional 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.

Esseco s.r.l. – Enartis Division
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisão: n°1 – 10.2022