



NUTRIFERM CONTROL

AGENTE DESTOXIFICANTE

COMPOSIÇÃO

Agente destoxificante produzido a partir de paredes celulares de levedura.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó acastanhado com ligeiro odor de levedura.

Quando usado durante a fermentação alcoólica, **NUTRIFERM CONTROL** previne o aparecimento do caráter redutor e atua como agente destoxificante, removendo substâncias que possam inibir a atividade metabólica da levedura.

APLICAÇÕES

Durante a fermentação:

- Absorve os ácidos gordos de cadeia média e os resíduos de pesticidas;
- Fornece suporte físico à levedura;
- Previne fermentações lentas ou paradas;
- Reduz o risco de produção de compostos sulfurados;
- Assegura uma melhor limpeza olfativa.

No tratamento de fermentações lentas ou paradas:

- Atua como agente destoxificante;
- Favorece o rearranque da fermentação.

DOSES

20 – 40 g/hL, em fermentação e no tratamento de fermentações paradas

5 – 20 g/hL, durante a segunda fermentação de vinho espumante

Dose máxima legal na U.E.: 40 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Rehidratar o **NUTRIFERM CONTROL** em água na razão de 1:10. Esperar 15-30 minutos e adicionar a solução resultante de modo uniforme ao volume a tratar.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg – 25 Kg

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

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009