



# NUTRIFERM ENERGY

## NUTRIENTE BIOLÓGICO E COADJUVANTE DE FERMENTAÇÃO

### COMPOSIÇÃO

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

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó bege claro com ligeiro odor de levedura.

**NUTRIFERM ENERGY** foi desenvolvido pelo departamento de I&D da Enartis a partir de um estudo específico do metabolismo das leveduras, em particular da nutrição aminoacídica, uma vez que é muito importante durante as primeiras fases do crescimento celular.

No início da atividade metabólica, a levedura possui necessidades nutricionais específicas que, se não satisfeitas, põem em risco o normal desenvolvimento da fermentação.

**NUTRIFERM ENERGY** contém  $\alpha$ -aminoácidos, azoto orgânico, micronutrientes, vitaminas, sais minerais e fatores de sobrevivência que preenchem estes requisitos. É fundamental que **NUTRIFERM ENERGY** seja adicionado durante as fases iniciais da multiplicação das leveduras, antes que a presença do álcool e os níveis baixos de oxigénio reduzam ou eliminem a capacidade das leveduras em consumir nutrientes.

Devido ao aporte nutricional de **NUTRIFERM ENERGY**, a fase inicial de multiplicação das leveduras é mais rápido, iniciando-se posteriormente a fase fermentativa. Este efeito positivo é bastante evidente em condições adversas com que as leveduras se deparam, como uvas com elevado teor em açúcares, uvas afetadas por podridão (*Botrytis cinerea*), com elevada contaminação microbiana, fermentações secundárias, etc.

Das vantagens de utilizar **NUTRIFERM ENERGY**, destaca-se:

- Maior probabilidade de dominância das leveduras secas selecionadas;
- Menor produção de compostos indesejados (ácido acético, acetaldeído, H<sub>2</sub>S);
- Metabolismo da levedura mais regular e equilibrado e, conseqüentemente, maior produção de glicerol, de polissacáridos e de aromas;
- Menor risco de fermentações lentas ou paradas.

### APLICAÇÕES

- Estimulação do metabolismo da levedura e fermentações mais regulares;
- Prevenção de fermentações lentas ou paradas e minimização de risco em situações como mostos com elevado conteúdo em açúcares, mostos provenientes de uvas atacadas por podridão, mostos muito contaminados e refermentação de vinhos com elevado conteúdo em álcool;
- Fermentações em condições de *stress* (temperaturas elevadas ou baixas, condições reductoras, pH baixo, turbidez baixa, etc.);
- Preparação de *pied de cuve*.

### DOSES

- Mosto: 10 – 30 g/ hL
- Fermentação lenta ou parada: 20 – 30 g/hL. Nunca adicionar nutrientes diretamente a uma fermentação parada; adicionar ao meio de arranque da fermentação.
- Fermentação secundária: 10 – 20 g/ hL

Dose máxima legal na U.E.: 40 g/hL

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **NUTRIFERM ENERGY** numa pequena quantidade de água quente e adicionar ao mosto ou ao *pied de cuve* aquando a inoculação da levedura. Utilizar durante as fases iniciais da multiplicação da levedura. Em caso de mostos com NFA < 150 mg/L, complementar com DAP.

Para um protocolo nutritivo completo durante a fermentação, consultar o seu Suporte Técnico Enartis.



**Nutrientes de Fermentação**  
**NUTRIFERM ENERGY**

Código da Ficha: NutrifermEnergy/pt

Revisão nº 5, janeiro 2014

Pag. 2/2

**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.

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.