



## **NUTRIENTE DE LEVEDURA DE LIBERTAÇÃO GRADUAL**

### COMPOSIÇÃO

Fosfato de diamónio (90%), tanino gálico hidrolisável e carvalho não tostado

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

**NUTRIFERM GRADUAL RELEASE** é um nutriente complexo acondicionado numa bolsa, que graças à permeabilidade do material com o qual é confeccionada, liberta de forma controlada o amónio durante a segunda metade da fermentação alcoólica (FA). A bolsa de **NUTRIFERM GRADUAL RELEASE**, quando ancorada no interior da cuba de fermentação antes do seu enchimento, liberta os nutrientes quando no mosto começa a haver a presença de álcool. A solubilização completa do conteúdo do saco demora cerca de 8-10 dias. A libertação gradual do azoto inorgânico é especialmente importante para:

#### **Gerir com facilidade a nutrição de azoto de estirpes de leveduras aromáticas:**

**NUTRIFERM GRADUAL RELEASE** permite que se adicione no início da FA um nutriente rico em aminoácidos como o Nutriferm Arom ou o Nutriferm Arom Plus. Os aminoácidos serão absorvidos rapidamente e em parte usados para produzirem compostos aromáticos, o amónio estará disponível a partir do segundo/terceiro dia da FA e garantirá uma fermentação completa e regular.

**Gerir mostos com tendência a redução:** a libertação gradual e contínua de amónio e tanino na segunda metade da FA, previne a formação de sulfídrico e reduz as horas de trabalho dedicadas normalmente à gestão das cubas de fermentação.

**Facilitar a gestão da nutrição em autoclave:** **NUTRIFERM GRADUAL RELEASE** evita a adição de nutrientes com o uso de bomba após o fecho da autoclave e garante que não ocorram carências nutricionais. Adicionalmente, o tanino libertado aumenta a frescura e a limpeza aromática.

**Evitar uma segunda adição de nutrientes:** a libertação de amónio a partir de **NUTRIFERM GRADUAL RELEASE** começará na fase final do crescimento exponencial das leveduras, no momento em que a adição de amónio é uma prática fundamental para garantir a sobrevivência de um número de células suficientes para completarem de modo regular o consumo dos açúcares.

### APLICAÇÕES

- Nutrição azotada das leveduras a partir de 1/3 da FA.
- Prevenção de paragens de fermentações ou fermentações lentas.
- Prevenção da formação de aromas de redução na segunda parte da FA.
- Nutrição azotada e prevenção de aromas reduzidos para espumantes em autoclave.

### DOSES:

Bolsa de 1 kg: uma bolsa (450 g de fosfato de diamónio) para cada 25-50 hL de mosto.

Bolsa de 5 kg: uma bolsa (900 g de fosfato de diamónio) para cada 50-100 hL de mosto.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Inserir a bolsa no interior da cuba de fermentação e atá-lo ou ancorá-lo de modo a que se mantenha completamente submersa durante a FA. O conteúdo começa a ser libertado ao fim de 2-3 dias de fermentação e por um período de 8-10 dias.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 kg- 5 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 produzido com matérias-primas de acordo com as seguintes especificações:**

Codex Oenologique International

#### **Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:**

Regulamento CE 606/2009

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.