Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

NUTRIENTES DE LEVEDURAS

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

Nutrientes de fermentação, de libertação gradual.

COMPOSIÇÃO

Fosfato de diamónio (90%), taninos.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Nutriente inovador composto por DAP, taninos gálicos e taninos de carvalho sem tosta. As características específicas de permeabilidade da sua embalagem controlam a libertação do seu conteúdo durante a fermentação. A libertação dos nutrientes inicia no final da fase de crescimento das leveduras, (quando a aplicação de azoto é uma prática fundamental para garantir a sobrevivência de uma população suficientemente grande para completar a fermentação) e continua até oito dias.

- Fácil gestão da nutrição para estirpes de leveduras aromáticas: Nutriferm Gradual Release pode ser adicionado no início da fermentação sem interferir com a assimilação de aminoácidos das leveduras, uma vez que liberta o seu conteúdo (iões de amónio) após alguns dias de contacto. Para aumentar a intensidade e complexidade aromática do vinho, recomendamos a adição de aminoácidos tais como Nutriferm Arom ou Nutriferm Arom Plus na inoculação.
- Gestão simples da nutrição das leveduras: apenas uma aplicação necessária no início da fermentação. Com a libertação do seu conteúdo começando no fim da fase exponencial de crescimento das leveduras e durando uma semana, Nutriferm Gradual Release elimina a necessidade de suplementar a fermentação com nutrientes, economizando tempo e trabalho.
- Gestão dos aromas de redução durante a fermentação: a libertação contínua de iões de amónio e taninos durante a segunda metade da fermentação impede a síntese de sulfureto de hidrogénio pelas leveduras aumentando a frescura e complexidade.

APLICAÇÕES

- Nutrição azotada da levedura
- Prevenir fermentações lentas ou paragens de fermentação.
- Prevenir a produção de H2S pela levedura e melhorar a frescura e a pureza aromática
- Nutrição azotada e prevenção de aromas de redução durante a FML em depósito na produção de vinho espumante.
- Facilita a gestão da nutrição, minimiza trabalho em adega
- Tintos, brancos, rosés, base espumante e vinhos espumantes provenientes de fermentação em cuba fechada.

DOSAGEM

Saco de 1 kg contém 850 g de fosfato de diamónio. Recomendado para 25-100 hL de mosto.

Saco de 5 kg contém 4 200 g de fosfato de diamónio. Recomendado para 100-500 hL de mosto.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Inserir o saco no depósito de fermentação prendendo-o ao fundo do mesmo. O saco deve permanecer completamente imerso durante a fermentação alcoólica.

EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

1 kg, 5 kg

Embalagem selada: armazenar em local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: voltar a fechar cuidadosamente e armazenar como indicado acima.

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

LEGISLAÇÃO
O produto está em conformidade com:
Codex Enológico Internacional

Produto aprovado para enologia, de acordo 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