



NUTRIFERM ML

NUTRIENTE ESPECÍFICO PARA BACTÉRIAS LÁCTICAS

COMPOSIÇÃO

Levedura inativada, celulose.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó de cor de mostarda clara, com odor a levedura.

NUTRIFERM ML é um novo ativador biológico da fermentação, concebido para promover a fermentação maloláctica.

NUTRIFERM ML contém leveduras inativadas ricas em aminoácidos, polissacáridos e polipéptidos de parietais de levedura, que são de importância vital para os vinhos pobres em azoto (uvas excessivamente maduras) ou para os vinhos ainda não estagiados sobre borras finas.

APLICAÇÕES

O uso de **NUTRIFERM ML** é recomendado para promover a fermentação maloláctica em vinhos difíceis. A sua composição, particularmente rica em polissacáridos parietais, aminoácidos, cofatores e vitaminas, por aumento da presença de nutrientes no vinho, estimula o crescimento das bactérias na altura na inoculação e melhora a sua multiplicação.

Além disso, o conteúdo em celulose atua como suporte para as células das bactérias e adsorve compostos que podem tornar-se tóxicos para as próprias bactérias.

O efeito combinado dos componentes de **NUTRIFERM ML**, além de assegurar a dominância da estirpe inoculada, reduz dramaticamente a duração do processo de FML.

DOSES

20 - 30 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 50 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver numa pequena quantidade de água ou vinho.

Adicionar ao vinho, pouco antes da inoculação da bactéria selecionada.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 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 a partir de matérias-primas que estão de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009