Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

NUTRIENTES DE LEVEDURAS

NUTRIFERM NO STOP

Ativador biológico específico para fermentações lentas ou paragens de fermentação.

COMPOSIÇÃO

Leveduras inativadas, leveduras autolisadas, cloridrato de tiamina (vitamina B1) 0,15%.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Nutriferm No Stop é constituído por leveduras inativadas e leveduras autolisadas, selecionadas pelo seu elevado teor de ácidos gordos insaturados de cadeia longa, esteróis, micronutrientes e vitaminas essenciais. Estes elementos são indispensáveis para leveduras em risco de fermentação lenta ou parada. Os ácidos gordos de cadeia longa e os esteróis integram a membrana celular das leveduras ativas e melhoram a permeabilidade e resistência aos fatores de stress que se acumulam durante a fermentação (elevada concentração de açúcares, álcool, temperaturas altas ou baixas, pressão, etc.). O suplemento da levedura com estes ácidos gordos de cadeia longa também limita a produção de ácidos gordos de cadeia curta que são tóxicos para a levedura e negativos para as características sensoriais do vinho (ranço, acidez volátil).

Os micronutrientes e vitaminas ajudam a revitalizar a levedura e a minimizar a produção de sulfureto de hidrogénio e outros compostos responsáveis pelos defeitos aromáticos.

A porção insolúvel adsorve substâncias tóxicas produzidas durante a fermentação (ácidos gordos de cadeia curta) ou presentes nas uvas (cobre, toxinas, proteção da vinha, etc.) e concede suporte físico à levedura.

APLICAÇÕES

Nutriferm No Stop:

- Evita fermentações paradas e aumenta a segurança fermentativa em condições difíceis
- Ajuda a reiniciar fermentações paradas ou lentas ou refermentação
- Reduz a produção de ácidos gordos de cadeia curta, limitando assim os efeitos negativos na vitalidade das leveduras e na qualidade aromática do vinho
- Previne desvios metabólicos que levam à produção de sulfureto de hidrogénio e acidez volátil
- Minimiza o efeito inibidor dos tratamentos na vinha
- Fornece suporte às leveduras e adsorve substâncias tóxicas

DOSAGEM

Uso preventivo: 20 g/hL (1,7 lb/1.000 gal) a meio da fermentação, 30 g/hL (2,4 lb/1.000 gal) no último terço da fermentação alcoólica.

Uso corretivo: 40 g/hL (3,4 lb/1,000 gal) para mosto/vinho em fermentações paradas antes da incorporação da levedura aclimatizada ao álcool.

Dose máxima legal permitida na UE: 40 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver Nutriferm No Stop numa pequena quantidade de água ou mosto (1:5). Adicionar uniformemente ao volume total de mosto ou vinho a tratar.

EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

1 kg, 10 kg

Embalagem selada: armazenar em local fresco, seco e bem ventilado.
Embalagem aberta: voltar a fechar cuidadosamente e armazenar como indicado acima.

LEGISLAÇÃO

O produto está em conformidade com:
Codex Enológico Internacional

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

	Produto aprovado para enologia, em conformidade 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