



NUTRIFERM NO STOP

ATIVADOR BIOLÓGICO ESPECÍFICO PARA FERMENTAÇÕES PARADAS OU LENTAS

COMPOSIÇÃO

Paredes celulares de leveduras e cloridrato de tiamina (vitamina B1) 0,15%.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó acastanhado com ligeiro odor de levedura.

NUTRIFERM NO STOP foi desenvolvido a partir da seleção de paredes celulares de leveduras com alto teor em ácidos gordos insaturados de cadeia longa, esteróis, micronutrientes e vitaminas essenciais. Todos estes elementos são indispensáveis para revitalizar leveduras que se encontrem em risco de paragem ou arrastos fermentativos.

Os ácidos gordos de cadeia longa e os esteróis são incorporados na membrana da célula e melhoram a sua permeabilidade e resistência a fatores de *stress* que se acumulam durante a F.A. (elevado teor de açúcares, álcool, temperaturas muito altas ou muito baixas, pressão osmótica, etc.). A aplicação dos ácidos gordos de cadeia longa limita igualmente a produção de ácidos gordos de cadeia curta, que são tóxicos para as leveduras e prejudicam as características sensoriais do vinho (ranço, acidez volátil).

Os micronutrientes e vitaminas presentes em **NUTRIFERM NO STOP** contribuem para revitalizar as leveduras e minimizar a produção de sulfureto de hidrogénio e outros compostos responsáveis por desvios aromáticos ou *off-flavours*.

A fração insolúvel de **NUTRIFERM NO STOP** adsorve metabolitos gerados durante a F.A. (ácidos gordos de cadeia curta), ou que provêm das uvas (cobre, toxinas, resíduos de pesticidas, etc.), promovendo igualmente suporte para as leveduras.

APLICAÇÕES

NUTRIFERM NO STOP assegura fermentações limpas, regulares e completas, porque:

- Previne paragens fermentativas e aumenta a segurança fermentativa em condições difíceis;
- Reativa a fermentação no caso de fermentações paradas, fermentações muito lentas ou refermentações;
- Reduz a produção de ácidos gordos de cadeia curta e limita fatores negativos para a vitalidade das leveduras e qualidade olfativa do vinho;
- Previne desvios metabólicos que conduzem à produção de sulfureto de hidrogénio e de acidez volátil;
- Minimiza o efeito anti-fermentativo dos produtos fitofarmacêuticos;
- Confere suporte às leveduras e adsorve substâncias tóxicas.

DOSES

Tratamento preventivo: 20 g/hL, a meio da fermentação, 30 g/hL no último terço da fermentação.

Tratamento curativo: 40 g/hL ao mosto/vinho, antes de se incorporarem as leveduras previamente aclimatadas ao álcool.

Dose máxima legal na U.E.: 40 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **NUTRIFERM NO STOP** num pequeno volume de água ou mosto e adicioná-lo ao volume total.

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 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.