








NUTRIENTES DE LEVEDURAS

NUTRIFERM OSMOBACTI

Nutrientes e reguladores da pressão osmótica para fermentação maloláctica.

	<p>COMPOSIÇÃO Leveduras autolisadas, celulose. Ácido L-málico, fosfato de diamónio.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Nutriferm Osmobacti é um novo ativador da fermentação, concebido para preparar as bactérias para sobreviverem às difíceis condições da fermentação maloláctica do vinho. Utilizado no final da reidratação das bactérias, melhora a resistência ao choque osmótico e aumenta a taxa de sobrevivência no momento da inoculação no vinho. A composição particularmente rica em polissacáridos parietais, aminoácidos, co-factores e vitaminas, aumenta a disponibilidade de nutrientes e permite que a bactéria selecionada domine a flora indígena. Nutriferm Osmobacti acelera o início e assegura uma conclusão bem sucedida da fermentação.</p>
	<p>APLICAÇÕES Melhorar a taxa de sobrevivência da bactéria selecionada aquando da inoculação no vinho e promover uma fermentação maloláctica rápida e completa.</p>
	<p>DOSAGEM 50 g por 25 hL de vinho</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Uma vez terminada a reidratação das bactérias selecionadas, dissolver Nutriferm Osmobacti diretamente na mesma suspensão aquosa. Aguardar 2-4 horas (nota: seguir o tempo recomendado) e seguidamente adicionar o volume total ao vinho durante a remontagem.</p>
	<p>EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO 100 g Embalagem selada: armazenar em local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: voltar a fechar cuidadosamente e armazenar como indicado acima. Utilização no prazo de seis meses.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO O produto está em conformidade com: Codex Enológico Internacional Produto aprovado para enologia, em conformidade com: Reg. (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.</p>

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.