



## NUTRIFERM PDC

*Paredes celulares de leveduras, Tiamina*

## NUTRIENTE ESPECÍFICO PARA A SEGUNDA FERMENTAÇÃO

### Caraterísticas Gerais

**NUTRIFERM PDC** é um nutriente 100% natural, concebido especificamente para a nutrição das leveduras durante a preparação do “*ped de cuve*”.

**NUTRIFERM PDC** fornece elementos essenciais para a sobrevivência e crescimento das leveduras perante as difíceis condições que caracterizam a segunda fermentação (álcool, pressão, ausência de oxigénio, baixas temperaturas):

- **Azoto Orgânico:** constituído por aminoácidos facilmente assimiláveis, estimula a multiplicação da levedura e previne a formação de aromas de redução.
- **Vitamina B1 (tiamina):** essencial para o crescimento e multiplicação das leveduras, é um importante fator para a qualidade final do vinho espumante. A aplicação de tiamina reduz a produção de acetaldeído, responsável pelo odor de maçã oxidada (maçã ralada).
- **Fatores de sobrevivência e oligoelementos:** ácidos gordos de cadeia longa, saturados e insaturados, esteróis e outros compostos fornecidos pelas paredes celulares de levedura, aumentam a tolerância da levedura ao álcool e estimulam o metabolismo fermentativo.
- **Paredes celulares:** substâncias sólidas que servem de suporte às leveduras e adsorvem substâncias tóxicas (ácidos gordos de cadeia curta) e compostos sulfurados que se formam durante a fermentação.

### Aplicações

Nutrição da levedura durante a fase de preparação do “*ped de cuve*”.

A aplicação de **NUTRIFERM PDC** na preparação do “*ped de cuve*” é complementar à posterior aplicação de **NUTRIFERM TIRAGE** durante a segunda fermentação.

### Doses

15 - 20 g/hL do “*ped de cuve*”.

20 - 30 g/hL do “*ped de cuve*” em condições difíceis.

Dose máxima legal na UE: 40 g/hL

### Instruções de utilização

Dispersar **NUTRIFERM PDC** em água ou vinho na proporção de 1:10, homogeneizando bem para evitar a formação de grumos. Adicionar a dose total de **NUTRIFERM PDC** no “*ped de cuve*” e homogeneizar bem. Para mais informação acerca do melhor protocolo de preparação do “*ped de cuve*”, é favor contactar a equipa técnica da Enartis Portugal.

### Embalagem

Sacos de 0,5 Kg e 1 Kg

### Armazenamento

Embalagem fechada: manter em local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e armazenar como indicado anteriormente.

Produto para uso enológico, de acordo com:  
Regulamento (CE) N. 606/2009.

Produto fabricado com matérias primas em conformidade com as seguintes especificações:  
Codex Enológico Internacional.