

NUTRIFERM PDC AROM

Paredes celulares de leveduras, Tiamina

Ídigo da Ficha: NutrifermPDCArom/pt

Revisão: nº0 fevereiro 2013

Pág. 1/1

NUTRIENTE ESPECÍFICO DE ESPUMANTIZAÇÃO, PARA POTENCIAR A PRODUÇÃO DE AROMAS SECUNDÁRIOS

Caraterísticas Gerais

NUTRIFERM PDC AROM é um nutriente totalmente produzido a partir de derivados de leveduras ricos em aminoácidos, que são utilizados pelas leveduras, como precursores da síntese de compostos aromáticos.

Quando aplicado na preparação do *ped de cuve*, estimula a produção de aromas secundários durante a segunda fermentação. Como resultado, os vinhos espumantes tornam-se mais frutados e complexos.

NUTRIFERM PDC AROM contribui com elementos indispensáveis para o crescimento e sobrevivência das leveduras sujeitas às condições difíceis típicas da segunda fermentação (álcool, pressão, ausência de oxigénio, baixas temperaturas):

- **Azoto Orgânico:** estimula crescimento da levedura e previne o desenvolvimento de aromas de redução.
- **Vitamina B1 (tiamina):** a sua presença é essencial para o crescimento e multiplicação das leveduras e para a qualidade final do vinho espumante. Limita igualmente a produção de acetaldeído, responsável por aromas de maça madura ou oxidada.
- **Esteróis e ácidos gordos insaturados:** aumenta a resistência da levedura ao álcool, contribuindo para prevenir cinéticas de fermentação lentas ou mesmo paragens de fermentação.
- **Paredes celulares:** substâncias sólidas que servem de suporte às leveduras e absorvem substâncias tóxicas (ácidos gordos de cadeia curta) libertados durante a fermentação.

Aplicações

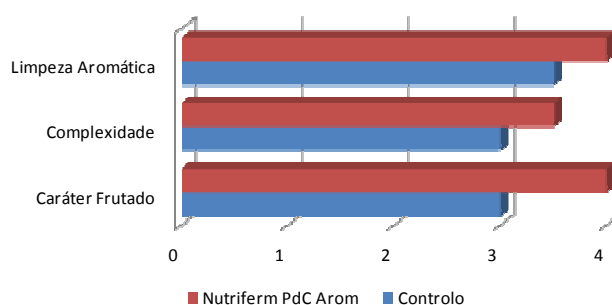
- Estimular o crescimento das leveduras durante a preparação do *ped de cuve*, e promover a produção de aromas secundários durante a segunda fermentação.

Doses

1 kg de **NUTRIFERM PDC AROM** por 1 kg de levedura utilizada na preparação do *ped de cuve*.

Máxima dose legal na UE: 40 g/hL.

NUTRIFERM PDC AROM
impacto no perfil aromático do vinho espumante



Instruções de utilização

Dissolver **NUTRIFERM PDC AROM** em água ou vinho na proporção de 1:10. Agitar continuamente para evitar grumos. Adicionar ao *ped de cuve* e homogeneizar.

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.