Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

NUTRIENTES DE LEVEDURAS

NUTRIFERM PDC AROM

Nutriente específico para *pé de cuba*

COMPOSIÇÃO

Leveduras autolisadas, cloridrato de tiamina.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Nutriferm PDC Arom é um ativador de fermentação de origem inteiramente orgânica, rico em aminoácidos que a levedura pode utilizar como precursores na síntese de compostos aromáticos.
Quando utilizado na preparação do pé de cuba, estimula a produção de aromas secundários durante a segunda fermentação. Como resultado, o aroma do vinho espumante será mais complexo e com notas intensamente frutadas. Além disso, Nutriferm PDC Arom fornece os elementos essenciais para assegurar um bom crescimento e sobrevivência das leveduras nas difíceis condições da segunda fermentação (álcool, pressão, falta de oxigénio, baixas temperaturas):

- Azoto Orgânico: estimula o crescimento de leveduras e previne o aparecimento do aroma reduzido.
- Vitamina B1: (tiamina) essencial para o crescimento e multiplicação das leveduras. É também um fator muito importante para a qualidade final do vinho espumante. De facto, a utilização da tiamina reduz a produção de acetaldeído, um composto responsável pelo aparecimento de aromas desagradáveis de maçã triturada e oxidada.
- Esteróis e ácidos gordos insaturados: aumentam a resistência da levedura ao álcool, ajudando assim a evitar fermentações lentas ou paradas.
- Paredes celulares: substâncias sólidas que servem de suporte às leveduras e atuam como adsorventes de substâncias tóxicas (ácidos gordos de cadeia curta) produzidas durante a fermentação.

APLICAÇÕES

Estimula o crescimento da levedura durante a fase de preparação do pé de cuba e a produção de aromas fermentativos durante a segunda fermentação.

DOSAGEM

1 kg de Nutriferm PDC Arom por kg de levedura utilizada para a preparação do pé de cuba

Dose máxima legal na UE: 40 g/hL.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver Nutriferm PDC Arom em vinho ou água numa proporção de 1 para 10, misturando bem para evitar grumos. Adicionar ao pé de cuba e homogeneizar bem.

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

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

www.enartis.com

Revisão: n°1 – 10.2022