Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

NUTRIENTES DE LEVEDURAS

NUTRIFERM REVELAROM

Nutriente para segunda fermentação ótima em vinhos espumantes

COMPOSIÇÃO

Levedura autolisada rica em fatores de sobrevivência, sais de cobre e fosfato de diamónio.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Nutriferm Revelarom é um nutriente de levedura específico para a segunda fermentação de vinhos espumantes. A fórmula foi gerada para fornecer todos os elementos essenciais necessários para garantir a sobrevivência da levedura, a fermentação completa e para evitar a formação de notas de redução.

- Azoto inorgânico (fosfato de diamónio): a forma de azoto mais facilmente assimilável pela levedura, assegura uma fermentação completa e evita a formação de compostos sulfurados voláteis com aromas indesejáveis.
- Levedura autolisada: rica em fatores de sobrevivência (cadeia longa, ácidos gordos saturados e insaturados, esteróis), para aumentar a resistência ao álcool e estimular o metabolismo fermentativo. Além disso, adsorve ácidos gordos de cadeia curta que podem causar abrandamento da fermentação e o aparecimento de odores de cera e sabão.
- Sais de cobre: muito ativos na formação de ligações covalentes com sulfureto de hidrogénio que serão depois removidos com as borras no final da fermentação.

APLICAÇÕES

Prevenção do aroma de redução durante a segunda fermentação. O uso de Nutriferm Revelarom é complementar ao uso de Nutriferm PDC ou Nutriferm PDC Arom durante a preparação do pé de cuba.

DOSAGEM

5-15 g/hL (0,4-1,3 lb/1,000 gal) na segunda fermentação.

10 g/hL (0,8 lb/1,000 gal) de Nutriferm Revelarom concede um máximo de 0,5 ppm de cobre.

Dose máxima legal na UE: 60 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver Nutriferm Revelarom em água ou vinho numa proporção de 1 para 10, misturando bem para evitar grumos. Adicionar homogeneamente ao vinho base antes de adicionar o pé de cuba e voltar a homogeneizar bem.

Não utilizar em vinhos com um teor de cobre superior a 0,3 ppm.

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