



NUTRIENTES DE LEVEDURAS

NUTRIFERM SPECIAL

Ativadores e reguladores de fermentação.



COMPOSIÇÃO

Fosfato de amónio, leveduras inativadas, tiamina (0,1%).

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Nutriferm Special adiciona os elementos e nutrientes necessários para um correto metabolismo da fermentação do mosto, permitindo que a levedura selecionada exprima as características fisiológicas para as quais foi escolhida.



A utilização de Nutriferm Special é particularmente recomendada em mostos que tenham sido excessivamente clarificados, condição que frequentemente resulta numa fermentação pobre ou incompleta, que pode ser acompanhada de aumentos da acidez volátil. Nestas situações, a contribuição da levedura inativa é dupla: apoia a fermentação da levedura e contribui com ácidos gordos insaturados de cadeia longa (C18, C20) essenciais para regular a permeabilidade das membranas celulares.

Nutriferm Special é igualmente utilizado para o tratamento de fermentações paradas uma vez que o azoto que contém estimula o metabolismo das leveduras enquanto as paredes celulares presentes nas leveduras autolisadas adsorvem ácidos gordos de cadeia média (especialmente C8, C10) e seus ésteres, compostos tóxicos para as leveduras e responsáveis por defeitos de fermentação.

APLICAÇÕES

- Para fermentações de sumos muito "limpos" (turbidez < 100 NTU) que podem facilmente tornarse fermentações lentas ou paradas.
- Tratamento de fermentações paradas.
- Estimular o crescimento de leveduras em qualquer sumo e/ou mosto tinto, branco e rosé.
- Como ativador na inoculação das leveduras para estimular a multiplicação e dominância da levedura selecionada.



DOSAGEM

- 30 40 g/hL (2,4-3,4 lb/1,000 gal) durante a fermentação
- 50 g/hL (4.2 lb/1,000 gal) no caso de fermentações paradas

10 g/hL de Nutriferm Special concede 16 mg/L de AFA e 10 mg/hL de tiamina.

Dose máxima legal na UE: 60 g/hL



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o Nutriferm Special numa pequena quantidade de água ou mosto e aguardar 15 - 20 minutos. Adicionar ao mosto a fermentar no momento de inoculação das leveduras. Homogeneizar o volume total por remontagem. No caso de fermentação parada, introduzir cuidadosamente o produto através de uma remontagem prolongada.



EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

1kg, 10 kg

Embalagem selada: conservar 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.