



# **NUTRIFERM SPECIAL**

## **NUTRIENTE DE LEVEDURA COMPLEXO**

### COMPOSIÇÃO

DAP (50%), leveduras autolisadas (49,9%), tiamina (0,1%)

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó e grãos de cor mostarda clara com ligeiro odor de levedura.

**NUTRIFERM SPECIAL** é um nutriente de levedura destinado a prevenir fermentações lentas ou paradas. Fornece nutrientes de levedura vitais, azoto, aminoácidos, tiamina, esteróis e ácidos gordos de cadeia longa. Os seus constituintes são doseados na proporção adequada para estimular o metabolismo da levedura, assegurando uma fermentação limpa, aromas intensos e prevenindo a produção de compostos indesejáveis.

### APLICAÇÕES

- Fermentações de mostos muito límpidos (turbidez < 100 NTU) que facilmente se podem tornar lentas ou paradas. Nestes casos, as paredes de levedura têm um duplo efeito: suportam as leveduras fermentativas e fornecem ácidos gordos de cadeia longa (C18, C20), indispensáveis à regulação da permeabilidade da membrana celular;
- Tratamento de fermentações paradas. As paredes de levedura tendem a adsorver ácidos gordos de cadeia média (C8, C10) e respetivos ésteres responsáveis pelas fermentações lentas ou paradas;
- Estimular o crescimento da levedura no mosto de vinhos brancos, tintos e rosados.

### DOSES

- Fermentação lenta ou parada: 50 g/hL. Nunca adicionar nutrientes diretamente a uma fermentação parada; adicionar ao meio de arranque
- Fermentação de mostos brancos, tintos e rosados: 30 – 40 g/hL adicionado aquando a inoculação da levedura

10 g/hL de **NUTRIFERM SPECIAL** fornecem aproximadamente 16 mg/L de azoto facilmente assimilável (NFA) e 0,10 mg/L de tiamina

Dose máxima legal na U.E.: 60 g/hL

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **NUTRIFERM SPECIAL** numa pequena quantidade de água quente e deixar repousar por 15 – 20 minutos. Adicionar a solução resultante ao mosto no momento da adição da levedura. Em fermentações lentas, adicionar e misturar completamente. Em fermentações paradas, adicionar ao meio de arranque.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg – 10 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco, bem ventilado e ao abrigo da luz.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem de modo a evitar a adsorção da humidade, e manter como acima indicado.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009