







NUTRIENTES DE LEVEDURAS

NUTRIFERM VIT

Ativadores de fermentação.

	<p>COMPOSIÇÃO Sulfato de amónio (61,8%), fosfato de amónio dibásico (38%), tiamina (0,2%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Nutriferm VIT é o nutriente de leveduras definitivo. Concebido para criar o ambiente mais favorável ao crescimento e multiplicação das leveduras, evita fermentações lentas ou difíceis que levam a um efeito negativo no vinho. As leveduras só podem crescer num ambiente com compostos de azoto disponíveis (AFA) suficientes (i.e.amónio e aminoácidos). A investigação demonstrou que o teor de AFA para assegurar uma fermentação fiável é de 150 mg/L, enquanto 250 mg/L é o nível necessário para assegurar uma boa qualidade do vinho, particularmente quando as estirpes de levedura são selecionadas pelo seu efeito aromático. Nutriferm VIT adiciona azoto ao mosto, proporcionando fermentações mais regulares. A adição de Nutriferm VIT é particularmente útil em mostos obtidos de uvas afetadas por Botrytis cinerea porque este fungo consome azoto que as leveduras requerem. A tiamina (Vitamina B1) é outro fator de crescimento indispensável para as leveduras. Muitos estudos demonstraram que a levedura selvagem de Kloeckera consome rapidamente tiamina devido às necessidades nutricionais de estirpes de levedura selecionadas. A utilização de Nutriferm VIT pode não só suplementar naturalmente as uvas pobres em azoto como compensar os efeitos de leveduras selvagens ou Botrytis cinerea. Além disso, a tiamina diminui a produção de acetaldeído pelas leveduras, resultando em vinhos com menos SO2 combinado e frações de SO2 livre mais elevadas. A adição de Nutriferm VIT é igualmente recomendada no processo de termovinificação no qual o calor desnatura as vitaminas naturais contidas no mosto.</p>
	<p>APLICAÇÕES Nutriente de leveduras para o início da fase de crescimento</p>
	<p>DOSAGEM De 10 a 30 g/hL, dependendo do conteúdo de AFA da uva. De 20 a 30 g/hL durante a segunda fermentação e para reiniciar as fermentações "estagnadas". 10 g/hL de Nutriferm Vit fornece aproximadamente 20 mg/L de AFA. 30 g/hL de Nutriferm Vit fornece a quantidade máxima de tiamina permitida na UE (60 mg/hL).</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Dissolver Nutriferm Vit numa pequena quantidade de água e adicionar ao mosto aquando da inoculação da levedura tendo o cuidado de homogeneizar adequadamente através de uma bombagem.</p>
	<p>EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO 1 kg - 20kg Embalagem selada: Armazenar em local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: Voltar a fechar cuidadosamente e armazenar como indicado acima.</p>

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.



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.
