



# **NUTRIFERM VIT**

## **NUTRIENTE DE LEVEDURA**

### COMPOSIÇÃO

Sulfato de amónio (61,8%), fosfato de diamónio (38%), tiamina (0,2%)

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó branco-creme com ligeiro odor a amónia.

**NUTRIFERM VIT** é o nutriente de levedura mais completo: concebido para criar o ambiente mais favorável ao crescimento e multiplicação da levedura, previne fermentações lentas ou difíceis, que provocam efeitos negativos no perfil sensorial do vinho.

A levedura só é capaz de se desenvolver em ambientes ricos em azoto facilmente assimilável - NFA (i.e. amónio e aminoácidos). Pesquisas realizadas mostraram que a concentração de NFA necessária para garantir uma fermentação regular e completa é de 150 mg/L, enquanto que 250 mg/L é a dose necessária para se obter um vinho de qualidade, em especial quando estamos perante estirpes de levedura que são selecionadas pela sua capacidade para produção de aromas.

**NUTRIFERM VIT** fornece azoto ao mosto, contribuindo para fermentações regulares.

A adição de **NUTRIFERM VIT** é particularmente benéfica em mostos obtidos de uvas afetadas por *Botrytis cinerea*, uma vez que este bolor consome o azoto que a levedura necessita.

A tiamina (vitamina B1) é outro fator de crescimento indispensável à levedura. Muitos estudos mostraram que estirpes do género *Kloeckera* consomem de forma muito rápida esta vitamina, tornando-se assim deficitária para as necessidades nutricionais das estirpes *Saccharomyces* de leveduras selecionadas. A utilização de **NUTRIFERM VIT** consegue simultaneamente compensar uvas que sejam pobres em azoto e compensar os efeitos de leveduras selvagens ou de *Botrytis cinerea*.

Por outro lado, a tiamina baixa a produção de acetaldeído por parte da levedura, obtendo-se assim vinhos com menos SO<sub>2</sub> combinado e uma maior fração de SO<sub>2</sub> livre.

A adição de **NUTRIFERM VIT** é também recomendada no processo de termovinificação, em que o calor desnatura as vitaminas naturais contidas no mosto.

### APLICAÇÕES

Nutrição da levedura no início da fase de crescimento

### DOSES

10 - 30 g/hL, de acordo com o teor em NFA

20 - 30 g/hL, durante a segunda fermentação e arranque de fermentações paradas

10 g/hL de **NUTRIFERM VIT** fornecem aproximadamente 20 mg/L de azoto facilmente assimilável (NFA)

30 g/hL de **NUTRIFERM VIT** fornecem a quantidade máxima de tiamina permitida na U.E. (60 mg/hL)

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **NUTRIFERM VIT** num pequeno volume de água e adicionar a solução resultante ao mosto de forma homogénea, no momento da adição da levedura.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 kg - 20 kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

Produto produzido com matérias-primas de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento (CE) N. 606/2009

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.