

ACTIVANTE DE FERMENTACIÓN

NUTRIFERM VIT

Activador de fermentación

| | |
|---|---|
|  | <p>COMPOSICIÓN Amonio sulfato (61,8%), fosfato diamónico (33%) y tiamina clorhidrato (vitamina B1) (0,2%).</p> |
|  | <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Nutriferm Vit es un activador de fermentación complejo, compuesto por sales a base de sulfatos y fosfatos, nitrógeno en forma amoniacal y tiamina. Los componentes están dosificados en proporciones oportunas para estimular el crecimiento y la multiplicación de las levaduras. Nutriferm Vit es el activador de fermentación por excelencia, estudiado para crear el entorno más favorable para la multiplicación y el crecimiento de las levaduras, evitando fermentaciones difíciles o lentas, que producirían un vino de menor calidad. Las levaduras necesitan para su crecimiento un contenido adecuado en NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable, que corresponde al nitrógeno amoniacal y aminoacídico). Estudios de numerosos investigadores están de acuerdo en indicar 150 mg/L como el contenido de NFA indispensable para la seguridad fermentativa, y 250 mg/L como el nivel necesario para la seguridad cualitativa, en especial, cuando se emplean cepas de levaduras seleccionadas por su aportación aromática. El empleo de Nutriferm Vit permite, por consiguiente, integrar el nitrógeno presente en el mosto, permitiendo una fermentación más regular incluso después de los primeros días, ya que las levaduras consumen todo el nitrógeno procedente de la uva en unas 12 - 24 horas. Además, las uvas pueden ser naturalmente pobres en nitrógeno asimilable, sobre todo si proceden de terrenos pobres o si están demasiado maduras. Resulta muy útil añadir Nutriferm Vit en los mostos procedentes de uvas afectas de <i>botrytis</i>, ya que los hongos reducen sensiblemente el contenido en nitrógeno útil a las levaduras. También la tiamina (vitamina B1) es un factor de crecimiento indispensable para la levadura; sin embargo, estudios de investigadores han destacado que la tiamina es consumida rápidamente por las levaduras salvajes del género <i>Kloeckera</i>, en detrimento de las necesidades nutricionales de las levaduras seleccionadas. El uso de Nutriferm Vit permite integrar eventuales faltas naturales de la uva, o las debidas a levaduras salvajes o ataques de <i>botrytis</i>. Además, la presencia de tiamina induce una menor producción de acetaldehído por parte de la levadura, permitiendo conseguir vinos con una fracción mayor de SO₂ libre. Es importante el uso de Nutriferm Vit en la vinificación térmica, donde el calor desnaturaliza las vitaminas naturales contenidas en el mosto.</p> |
|  | <p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nutrición de la levadura desde las fases iniciales al final. ▪ Refermentaciones. |
|  | <p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Según el contenido en NFA de las uvas: 10 - 30 g/hL. ▪ En refermentación y en las paradas de fermentación: 20 - 30 g/hL. <p>10 g/hL de Nutriferm Vit aportan 21 mg/L de NFA. 30 g/hL de Nutriferm Vit aportan el límite máximo de tiamina permitido en la UE (60 mg/hL).</p> |
|  | <p>MODO DE EMPLEO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disolver Nutriferm Vit en poca agua. 2. Añadir al mosto en fermentación. 3. Homogeneizar. |

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.



ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg – 20 kg

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrse con cuidado y consérvese como se indica arriba.



NORMATIVA

Producto conforme a:

Codex Oenologique Internacional

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.