

# NUTRIENT VIT BLANC™

## Activador de fermentación complejo para vinos blancos y rosados

### DESCRIPCIÓN

NUTRIENT VIT BLANC™ es una fórmula innovadora, completa y equilibrada, compuesta por:

- Levaduras inactivas, como fuente de:
  - Nitrógeno orgánico (aminoácidos asimilables). El contenido en factores de supervivencia (esteroles y ácidos grasos poliinsaturados) está optimizado con el objetivo de cubrir las carencias de este tipo de mostos blancos y rosados.
  - Vitaminas esenciales para el crecimiento, como ácido pantoténico, biotina, ácido fólico. La deficiencia de vitaminas es origen de desviaciones fermentativas y sensoriales.
  - Minerales esenciales (Mg, Mn, Zn) para el metabolismo de la levadura incrementando su tolerancia al etanol y a temperatura y regulando la formación de alcohol y ésteres.
- Sales minerales, fosfato y sulfato biamónico que constituyen un aporte de nitrógeno inorgánico de fácil asimilación para la síntesis de sus propias proteínas y enzimas que preserven la multiplicación celular.
- Tiamina (Vitamina B1), esencial para el buen desarrollo de la levadura. Es un coenzima de la descarboxilación de cetoácidos, limitando la producción de compuestos con grupos carbonilo (ácido pirúvico, acetaldehído,...).



### BENEFICIOS Y RESULTADOS

NUTRIENT VIT BLANC™ es un activador de fermentación complejo que ejerce un efecto corrector de las carencias específicas de mostos blancos y rosados y un efecto preventivo sobre las paradas de fermentación.

#### BLANCOS Y ROSADOS: ¿POR QUÉ LOS MOSTOS PRESENTAN CARENCIAS?

- El desfangado y la clarificación disminuyen la turbidez del mosto y eliminan los compuestos ricos en esteroles y ácidos grasos poliinsaturados.
- El alto grado de madurez explican las carencias de la vendimia en vitaminas esenciales y nitrógeno.
- Las carencias del mosto en nitrógeno pueden venir también inducidas por: El control de rendimientos (cubierta vegetal, menor fertilización...), el clima, la variedad, las maceraciones prefermentativas...
- El estado sanitario de la vendimia: La tiamina, los esteroles, y los ácidos grasos poliinsaturados son muy deficitarios en los mostos que provienen de vendimias infectadas por *Botrytis cinérea*.

#### IMPACTOS NEGATIVOS DE ESTAS CARENCIAS EN LA FERMENTACIÓN:

Las carencias nutricionales en el mosto pueden ocasionar dificultades en la fermentación, ocasionando perjuicios irreversibles en la calidad y en el valor comercial del vino.

- Fermentaciones lentas /paradas de fermentación.
- Desviaciones fermentativas con implicaciones sensoriales como producción de acidez volátil, SH<sub>2</sub>, ácidos grasos de cadena corta...
- Falta de complejidad aromática del vino / sensación de sequedad y amargor en boca.

- PROPIEDADES**
- NUTRIENT VIT BLANC™ se emplea en la fermentación de mostos blancos y rosados.
  - Prevención de paradas de fermentación.
  - Optimización del perfil organoléptico del vino al prevenir desviaciones sensoriales y aporte de fuentes ricas en aminoácidos esenciales

## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

**Dosis recomendada:** 30 a 40 g/hL.

**Dosis máxima (CE):** 40 g/hL.

- Una dosis de 30 g/hL de NUTRIENT VIT BLANC™, aporta 42 mg/L de NFA.
- Adicionar NUTRIENT VIT BLANC™ alrededor del primer 1/3 de la fermentación alcohólica durante un remontado con aireación para su correcta homogenización. Si la carencia en nitrógeno en el mosto es elevada, adicionar NUTRIENT VIT BLANC™ en dos etapas; tan pronto haya comenzado la fermentación y al primer tercio de la misma.
- Disolver en 10 veces su peso en agua o mosto facilitando su correcta homogenización en todo el volumen del depósito.
- En caso de parada de fermentación, adicionar NUTRIENT VIT BLANC™ en todas las fases de aclimatación de la levadura.

## ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 2,5 kg y 10 kg (4 x 2,5 kg).
- Conservar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuidor

La información aquí contenida es verdadera y exacta a lo mejor de nuestro conocimiento, sin embargo, esta hoja de datos no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, o como un condición de la venta de este producto. Junio 2022.



LEVADURAS  
ENOLOGICAS



BACTERIAS  
ENOLOGICAS



NUTRIENTES  
/PROTECTORES



DERIVADOS DE  
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES  
PARA EL VIÑERO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture