

NUTRIENT VIT NATURE™

Nutriente 100% orgánico para facilitar el control natural de la cinética de fermentación

DESCRIPCIÓN

NUTRIENT VIT NATURE™ es una mezcla específica de fracciones de levadura con alto contenido en nitrógeno α -amino. Contiene naturalmente tiamina (Vitamina B1), importante para el buen desarrollo de la levadura, ácido pantoténico (vitamina B5), clave para evitar la producción de SH_2 y minerales (magnesio, manganeso y zinc) de vital importancia para el crecimiento y metabolismo de la levadura incrementando su tolerancia a factores extremos.



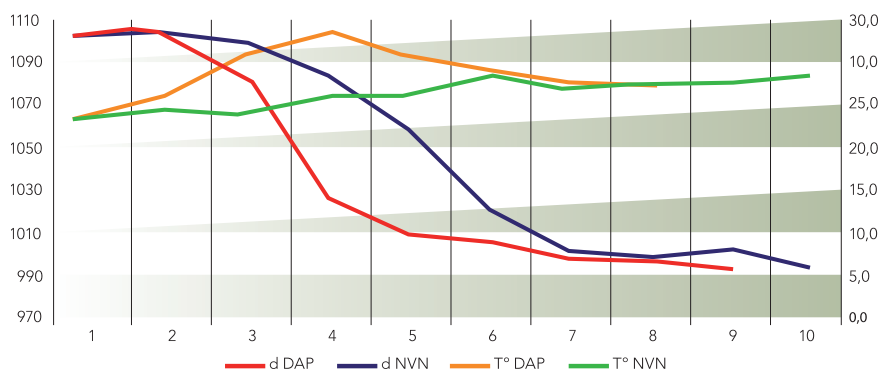
BENEFICIOS Y RESULTADOS

Control natural de la cinética de fermentación

NUTRIENT VIT NATURE™ es una mezcla de fracciones de levaduras inactivas ricas en nitrógeno orgánico.

NUTRIENT VIT NATURE™ no contiene sales amoniacales. La importancia del nitrógeno orgánico para la levadura en fermentación es bien conocida por su alta eficacia, especialmente cuando se compara con fuentes de nitrógeno inorgánico como el fosfato biamónico.

NUTRIENT VIT NATURE™ ayuda a los enólogos a controlar la velocidad de sus fermentaciones. Una velocidad muy rápida no se desea ya que limita el tiempo de maceración. Con NUTRIENT VIT NATURE™ se obtienen fermentaciones estables mientras que se limitan los picos de temperatura habituales en fermentaciones aceleradas.



Syrah. Cinéticas de fermentación y temperatura. Nutrición inorgánica (DAP) frente a NUTRIENT VIT NATURE™ (NVN). 40 g/hL. en dos dosis.

- ## PROPIEDADES
- Optimización del tiempo de maceración en la fase central de la fermentación alcohólica.
 - Mejora del empleo de frío en bodega, evitando picos de temperatura.
 - Mejora organoléptica de los vinos, reduciendo las sensaciones secantes o metálicas asociadas al empleo único de sales amoniacales.
 - Prevención de desviaciones metabólicas de la levadura.
 - Mayor eficacia del nitrógeno fácilmente asimilable comparativamente con sales amoniacales.
 - Altamente indicado en vinos tintos donde se desee optimizar la maceración.
 - Altamente indicado en vinos blancos fermentados en barrica o con difícil control de la temperatura.

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: 30 a 40 g/hL.

- Una dosis de 30 g/hL de NUTRIENT VIT NATURE™, aporta 12 mg/L de NFA.
- Adicionar NUTRIENT VIT NATURE™ 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.



For Organic Use
OMRI (Organic Materials Review Institute) is a US national nonprofit organization that determines which input products are allowed for use in organic production and processing.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

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

Distribuidor

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

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 VIÑO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com