

NUTRIENT VIT

Activador de fermentación complejo

DESCRIPCIÓN

NUTRIENT VIT™ está compuesto por:

- Levaduras inactivas, como fuente de:
 - Nitrógeno orgánico (aminoácidos asimilables, esteroides y ácidos grasos poliinsaturados).
 - 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™ es un activador de fermentación complejo que ejerce un efecto preventivo y corrector de las carencias específicas de los mostos.

Junto con otras causas bien conocidas (temperatura de fermentación mal controlada, inadecuada adaptación de las levaduras al medio, grado alcohólico elevado,...) las carencias en nutrientes y/o la presencia de sustancias tóxicas ó inhibidores del crecimiento son causa habitual de las paradas de fermentación.

El nitrógeno asimilable, que incluye sales de amonio (N inorgánico) y aminoácidos (N orgánico), es necesario para la síntesis de proteínas y desarrollo de la levadura.

Añadido al mosto NUTRIENT VIT™ aporta a la levadura nitrógeno fácilmente asimilable, además de factores de crecimiento esenciales:

- Compensando deficiencias cada vez más habituales.
- Limitando la acción de inhibidores de origen microbiano (ácidos grasos), así como de sustancias tóxicas de origen exógeno (fungicidas).
- Disminuyendo el efecto de la ausencia de coloides en el caso de mostos excesivamente desfangados.
- Logrando una cinética más regular y rápida.
- Evitando desviaciones sensoriales originadas por la levaduras, como acidez volátil y compuestos azufrados.
- Mejorando la fracción aromática y gustativa del vino.

- PROPIEDADES**
- NUTRIENT VIT™ se emplea en la fermentación de uvas tintas y mostos rosados y blancos.
 - 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™, aporta 42 mg/L de NFA.
- Adicionar NUTRIENT VIT™ 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™ 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™ en todas las fases de aclimatación de la levadura.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- 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