



NUTRIENT VIT™

IL NUTRIENTE PIÙ APPREZZATO DAL LIEVITO

NUTRIENTI

Nutrient Vit™ è il nutriente complesso che aggiunto al mosto apporta azoto prontamente assimilabile, fattori di sopravvivenza, vitamine e minerali essenziali per lo sviluppo e la moltiplicazione del lievito.

- Nei mosti compensa le carenze di fattori di crescita (amminoacidi e azoto ammoniacale, vitamine e sali minerali) e di sopravvivenza (steroli e acidi grassi insaturi)
- Assicura una cinetica fermentativa più rapida e regolare
- Previene le deviazioni organolettiche (acidità volatile e H₂S) indotte da condizioni di stress del lievito
- Riequilibra la torbidità nei mosti chiarificati
- Diminuisce la produzione di composti carbonilici (acetaldeide, ac. piruvico, etc.) che combinano la SO₂ libera

APPLICAZIONI:

- Nutrizione del lievito durante la fermentazione alcolica: 30 g/hl di **Nutrient Vit™** apportando 45 mg/L di APA.
- Rifermentazione: nella preparazione dell'inoculo e nella rifermentazione in bottiglia o in autoclave.
- Arresti di fermentazione: durante la fase di acclimatazione all'alcol e di consumo degli zuccheri residui.

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO:

Fermentazione: si consiglia di aggiungere 30-40 g/hl di **Nutrient Vit™** al mosto in fermentazione. Dose massima autorizzata: 40 g/hl.

La tabella sotto fornisce delle indicazioni generali sulle quantità e sulla tempistica delle aggiunte.

Azoto prontamente assimilabile	Alcol potenziale < 14% v/v	Alcol potenziale ≥ 14% v/v
< 150 mg/L	20 g/hl di Nutrient Vit all'inoculo del lievito e 20 g/hl ad 1/3 della fermentazione	20 g/hl di Nutrient Vit all'inoculo del lievito e 20 g/hl ad 1/3 della fermentazione
Tra 150 e 250 mg/L	30 g/hl Nutrient Vit ad 1/3 della fermentazione	20 g/hl di Nutrient Vit all'inoculo del lievito e 20 g/hl ad 1/3 della fermentazione
> 250 mg/L	Si consigliano 30 g/hl di Nutrient Vit ad 1/3 della fermentazione	30 g/hl Nutrient Vit ad 1/3 della fermentazione

** Numerosi fattori qui non considerati (ceppo di lievito, temperatura di fermentazione, apporto di ossigeno, composizione del mosto, etc.) possono modificare, anche significativamente, i fabbisogni nutrizionali del lievito.*

Arresti di fermentazione, rifermentazioni: aggiungere **Nutrient Vit™** durante l'acclimatazione del pied de cuve e successivamente nella vasca di rifermentazione. Dosaggi: 10-30 g/hl.



NUTRIENT VIT™

IL NUTRIENTE PIÙ APPREZZATO DAL LIEVITO

CONSIGLI PER L'UTILIZZO:

Prima dell'utilizzo disperdere il prodotto in un'adeguata quantità d'acqua, tale da evitare la formazione di grumi.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Nutrient Vit™ è disponibile in sacchetti di polilaminato da 2,5 kg in cartoni da 10 kg (4x2,5 kg) o in formato bulk da 10 kg.

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 4 anni se conservato chiuso, al fresco e al riparo dall'umidità.



Distributore

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Settembre 2017