

NUTRIENT VIT GREEN™

Activador de fermentación complejo

DESCRIPCIÓN

NUTRIENT VIT GREEN™ es un activador de fermentación complejo que ejerce un efecto preventivo y corrector de posibles carencias específicas de los mostos.

NUTRIENT VIT GREEN™ está compuesto por:

- Levaduras inactivas, como fuente de Nitrógeno orgánico (aminoácidos asimilables y factores de supervivencia). 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.
- Fosfato biamónico que constituye un aporte de nitrógeno inorgánico de fácil asimilación para preservar la multiplicación celular.
- Tiamina (Vitamina B1), esencial para el buen desarrollo de la levadura.



BENEFICIOS Y RESULTADOS

Niveles bajos de nitrógeno y producción de aromas azufrados

A menor contenido en Nitrógeno en el mosto, tenemos mayor riesgo de producción de SH₂ por parte de la levadura. Esto se debe a que las enzimas de transporte tienen actividad aproximadamente durante unas horas y luego son degradadas, por tanto la levadura necesita sintetizar nuevas enzimas y la disponibilidad de nitrógeno se hace indispensable. Bajo condiciones normales, la fuente más importante de producción de SH₂, es la reducción vía sulfato. Si la levadura no contiene reservas de aminoácidos en su célula utiliza los aminoácidos del mosto (metionina y cisteína), cuyo metabolismo puede liberar moléculas de SH₂.

PROPIEDADES

- NUTRIENT VIT GREEN™ se emplea en la fermentación de uvas tintas y mostos rosados y blancos (apto para vino ecológico).
- Prevención de paradas de fermentación y desviaciones sensoriales.

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: 30 a 40 g/hL.

Dosis máxima (CEE): 40 g/hL.

- Una dosis de 30 g/hL de NUTRIENT VIT GREEN™, aporta 29,4 mg/L de NFA.
- Adicionar NUTRIENT VIT GREEN™ 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 GREEN™ 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.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 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 VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

www.lallemandwine.com