



NUTRIENT VITTM START

PER UNA BUONA PARTENZA FERMENTATIVA

NUTRIENTI

Nutrient Vit StartTM è un nutriente a base di uno specifico lievito inattivato ricco in azoto organico prontamente assimilabile, pareti cellulari e tiamina.

Aggiunto all'inoculo del lievito selezionato apporta al mosto amminoacidi, fattori di sopravvivenza (steroli e acidi grassi polinsaturi), vitamine e minerali in forma prontamente assimilabile per lo sviluppo e la moltiplicazione del lievito. Non contiene sali ammoniacali.

L'azoto di **Nutrient Vit StartTM**

- Viene assimilato e utilizzato in modo più lento e regolare durante la fermentazione
- Può essere utilizzato dal lievito nei momenti di reale necessità
- Previene pericolosi eccessi dell'attività fermentativa e repentini innalzamenti della temperatura di fermentazione
- Favorisce una cinetica di fermentativa più stabile e regolare
- Ha un effetto positivo sulla vitalità del lievito a fine fermentazione alcolica

APPLICAZIONI:

- All'inoculo del lievito o durante la preparazione del pied de cuve per fornire amminoacidi e fattori di sopravvivenza essenziali per una successiva buona moltiplicazione ed un corretto stato fisiologico della membrana cellulare
- Nelle vinificazioni in bianco e rosato per riequilibrare la torbidità del mosto e assicurare un corretto decorso fermentativo senza eccessi di acidità volatile
- In base alla quantità di azoto prontamente assimilabile può essere utilizzato da solo o in abbinamento a nutrienti complessi (vedi tabella sotto) per sfruttare i benefici dell'azoto organico limitando l'aggiunta di nutrienti in forma minerale
- All'inizio o durante la fermentazione in abbinamento ai sali ammoniacali, come fonte nutrizionale "nobile" per fornire amminoacidi, fattori di sopravvivenza, vitamine e minerali.

Azoto prontamente assimilabile (APA)	Momento e tipologia di aggiunta consigliata		
< 150 mg/L	Nutrient Vit o Vit Green + Nutrient Vit Start all'inizio della fermentazione	Nutrient Vit o Vit Green ad 1/3 della fermentazione	Nutrient Vit End* a 2/3 della FA
Tra 150 e 250 mg/L	Nutrient Vit Start all'inizio della fermentazione	Nutrient Vit o Vit Green ad 1/3 della fermentazione	Nutrient Vit End* a 2/3 della FA
> 250 mg/L	Nutrient Vit Start all'inizio della fermentazione	Nutrient Vit o Vit Green ad 1/3 della fermentazione	Nutrient Vit End* a 2/3 della FA

*Consigliato in presenza di fattori critici per una buona attività fermentativa: bassa torbidità, temperature di fermentazione estreme, alcol potenziale elevato.



NUTRIENT VITTM START

PER UNA BUONA PARTENZA FERMENTATIVA

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO:

Le dosi di applicazione consigliate vanno dai 15 ai 40 g/hl a seconda delle condizioni iniziali del mosto e della strategia nutrizionale prevista. 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.

Per informazioni più approfondite consultare il vostro rivenditore di zona o Lallemand Italia.

Dose massima autorizzata: 40 g/hl.

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 StartTM è disponibile in sacchetti di polilaminato da 2,5 kg in cartoni da 10 kg (4x2,5 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