



NUTRIENT VIT™ nature

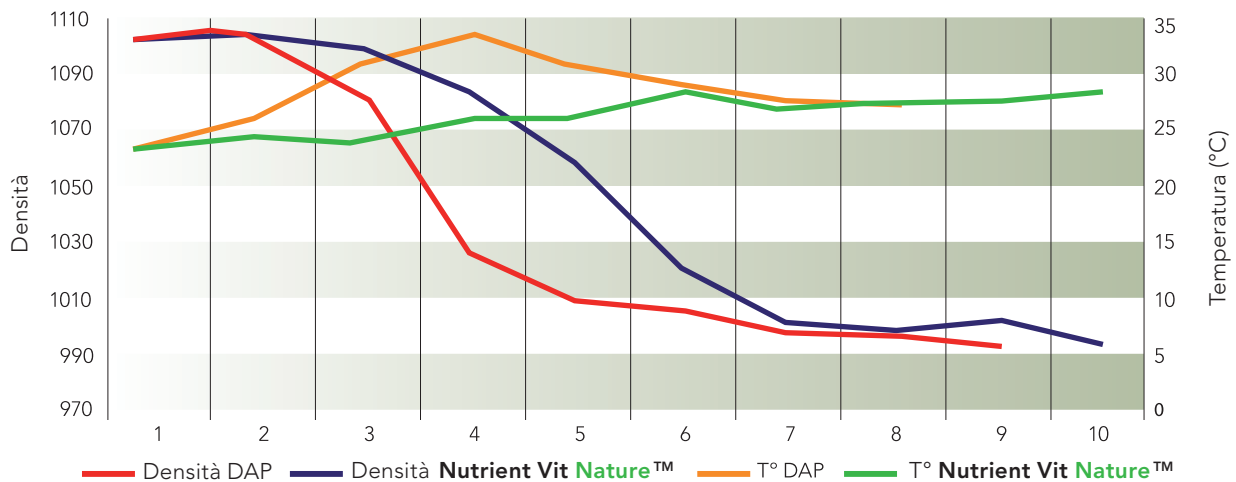
Il nutriente 100% organico per il controllo naturale della cinetica fermentativa



Nutrient Vit Nature™ è un nutriente derivato interamente da un autolisato di lievito particolarmente ricco in azoto organico (aminoacidi e peptidi).

L'importanza dell'azoto organico nelle fermentazione enologiche è ben conosciuta: il lievito utilizza infatti questa forma di azoto in modo più efficiente rispetto ai sali ammoniacali, inoltre l'assimilazione degli aminoacidi avviene più regolarmente ed è attiva lungo tutto l'arco della fermentazione alcolica.

Nutrient Vit Nature™ contribuisce a controllare la velocità di fermentazione, evitando picchi tumultuosi poco favorevoli alla qualità del prodotto. Tale applicazione riveste particolare interesse sia nella vinificazione in bianco, poiché limita la necessità di frigoriferi in cantina, sia nella vinificazione in rosso, poiché prolunga la fase di macerazione con cappello emerso. L'impatto positivo della nutrizione organica su aromi fermentativi & varietali è un'altro fattore positivo per la qualità organolettica finale.



Cinetica di fermentazione (calo di densità) e temperatura. Nutrizione inorganica (DAP) rispetto a **Nutrient Vit Nature™** in due aggiunte da 20 g/hl.

COMPOSIZIONE:

Nutrient Vit Nature™ è un autolisato di lievito ad alto contenuto in azoto α -amminico. Oltre ad una buona dotazione di aminoacidi contiene naturalmente:

- tiamina (vitamina B1), importante per un buon sviluppo del lievito;
- acido pantotenico (B5), vitamina chiave per limitare il rilascio di H₂S in fermentazione;
- magnesio, manganese e zinco, minerali di vitale importanza per il metabolismo e la tolleranza ai fattori di stress da parte del lievito.

NUTRIENT VITTM nature

Il nutriente 100% organico per il controllo naturale della cinetica fermentativa



APPLICAZIONI:

- **Nutrient Vit NatureTM** può essere utilizzato da solo in tutte le condizioni dove il contenuto di azoto assimilabile nel mosto sia sufficiente o moderatamente carente. Negli altri casi il suo utilizzo può essere combinato con gli altri prodotti della gamma **Nutrient VitTM**.
- **Nutrient Vit NatureTM** è indicato in tutte quelle condizioni ove risulta difficile il controllo della temperatura (fermentazioni in barrique, vasche non termocondizionate etc.).
- Nelle vinificazioni in bianco riduce le necessità di frigoriferi in cantina.
- Nei rossi favorisce una cinetica fermentativa moderata, senza picchi di temperatura, ottimizzando la durata della macerazione con cappello emerso.
- Sensorialmente riduce le sensazioni seccanti e metalliche spesso associate all'impiego dei sali ammoniacali; aromaticamente ha un impatto positivo su aromi fermentativi & varietali.
- Nelle rifermentazioni è consigliabile utilizzare **Nutrient Vit NatureTM** al momento dell'inoculo del vino base. Durante l'acclimatazione del lievito si consiglia l'abbinamento con **Nutrient VitTM** o **Nutrient Vit GreenTM**.

DOSI E MODALITA' DI UTILIZZO:

Momento e tipologia dell' aggiunta		
Inizio fermentazione / inoculo del lievito	Tra 1/3 e metà del consumo degli zuccheri	Ultimo terzo della fermentazione alcolica
20-30 g/hl Nutrient Vit NatureTM	20-30 g/hl Nutrient Vit NatureTM	30 g/hl Nutrient Vit EndTM

Le dosi generalmente consigliate vanno dai 30 ai 50 g/hl a seconda delle condizioni iniziali del mosto / vino e della strategia nutrizionale prevista. Tuttavia numerosi fattori fortemente variabili secondo il tipo di vinificazione (ceppo utilizzato, T° di fermentazione, apporto di ossigeno, composizione del mosto etc.) possono modificare, anche significativamente, i fabbisogni del lievito. Non sono previsti limiti legali legati alla quantità di **Nutrient Vit NatureTM** impiegabile in fermentazione.

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

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 NatureTM 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.