Nutrientes y auxiliares de fermentación

Revisión: n°4 Marzo 2016

Pag. 1/1

NUTRIFERM CONTROL

NUTRIENTE ORGANICO ACCIÓN DETOXIFICANTE DE MOSTOS Y VINOS

COMPOSICIÓN

Detoxificante a base de corteza de levadura.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Nutriferm Control es un activador biológico de fermentación indicado para todo tipo de fermentaciones. Nutriente totalmente orgánico, aporta cortezas de levaduras, proteínas, vitaminas y elementos esenciales. Acción detoxificadora al adsorber fungicidas, metales pesados o ácidos grasos de cadena corta.

APLICACIONES

Nutriferm Control es el nutriente de las levaduras adaptado para todas las fermentaciones. Nutriente orgánico, soporte de levaduras y adsorbente de ácidos grasos insaturados de cadena corta.

Activación de fermentaciones paradas o refermentaciones.-

- ✓ Adsorción de fungicidas, metales pesados, aromas defectuosos al inicio de la fermentación. Minimiza su efecto tóxico sobre las levaduras.
- ✓ Adsorción de ácidos grasos de cadena corta en los vinos donde se ha parado la fermentación.
- ✓ Nutriente y soporte de las levaduras.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

PREVENTIVO: 20 a 30 g/hL en la Fermentación Alcohólica

CURATIVO-REFERMENTACIÓN: 40 g/hL al mosto/vino con fermentación parada antes de incorporar la levadura aclimatada al alcohol.

Límite legal UE: 40 g/hL

Disuélvase Nutriferm Control en poca agua o mosto/vino y añádase en el mosto/vino.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje: Bolsas de 10 Kg.

Conservación cerrada: Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.

Conservación abierta: Ciérrese con cuidado y consérvese tal como se ha indicado arriba.

Producto para el uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009

Conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL.

ESSECO srl

San Martino
Trecate (NO) Italy
Tel. +39-0321-790.300
Fax +39-0321-790.347
vino@enartis.it

www.enartis.com