



NUTRIFERM ML

ACTIVADOR ESPECIFICO PARA BACTERIAS MALOLACTICAS

COMPOSICIÓN

Preparado a base de levadura inactiva y celulosa

CARACTERISITICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige claro con olor a levadura.

NUTRIFERM ML es un nuevo activador biológico de fermentación estudiado para realizar la fermentación maloláctica de manera óptima.

NUTRIFERM ML contiene levaduras inactivas ricas en polisacáridos y polipéptidos de la pared celular para vinos que presentan un bajo contenido de nitrógeno (uva sobremadura) o que no han sido criados sobre lías.

La celulosa presente suspende las células bacterianas y adsorbe los compuestos tóxicos.

El efecto combinado y sinérgico de todos estos componentes favorece también el dominio de la cepa inoculada y disminuye significativamente la duración de la FML.

APLICACIONES

El empleo de **NUTRIFERM ML** es recomendado para promover la FML en vinos difíciles. Su composición particularmente rica en polisacáridos parietales, aminoácidos, cofactores y vitaminas, incrementa la disponibilidad de nutrientes en el vino, mejora la supervivencia del cultivo bacteriano y produce una multiplicación más veloz.

DOSIS

20 – 30 g/hL

(Dosis máxima permitida en la U.E.: 50 g/hL)

MODO DE EMPLEO

Disolver en poca agua o vino. Añadase al vino antes de inocular las bacterias malolácticas. Homogeneizar.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 1 kg

Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.

Producto compuesto por materia prima que cumple con las características marcadas por:
Codex Œnologique International

Producto para uso enológico, de acuerdo en lo previsto por:
Reg. (CE) N. 606/2009