



NUTRIFERM REVELAROM

Cortezas de levadura ricas en sales de cobre y fosfato diamónico

NUTRIENTE ESPECÍFICO PARA SEGUNDAS FERMENTACIONES

Características

Nutriferm Revelarom es un nutriente complejo específico para segundas fermentaciones. Su formulación ha sido elaborada con el fin de suministrar todos los elementos esenciales necesarios para garantizar la supervivencia de la levadura y para prevenir la formación de notas a reducción

- **Nitrógeno inorgánico:** exclusivamente fosfato diamónico, es el nitrógeno más fácilmente asimilable para la levadura. Asegura una fermentación completa y previene la síntesis de derivados azufrados.
- **Corteza de levadura:** rico en factores de supervivencia (ácidos grasos de cadena larga, saturados e insaturados, esteroides) aumentan la tolerancia al alcohol y estimulan el metabolismo de la levadura en fermentación. Además, se adsorben ácidos grasos de cadena corta que pueden causar fermentaciones más lentas y la formación de notas jabonosas y a cera.
- **Sales de cobre:** muy activas en la formación de enlaces covalentes con SH₂ se eliminan junto a las lías al final de la fermentación.

Aplicaciones

Prevención de olores a reducción que aparecen durante la segunda fermentación.

El empleo de **Nutriferm Revelarom** es complementario al uso de Nutriferm PDC o Nutriferm PDC Arom durante la preparación del *pie de cuba*.

Dosis

5-15 g/hL durante la segunda fermentación.

Dosis máxima legal permitida: 40 g/hL

10 g/hL de **Nutriferm Revelarom** aporta un máximo de 0.5 ppm de cobre.

Modo de Empleo

Disperse **Nutriferm Revelarom** en agua o vino (1:10), mezclando bien para evitar la formación de grumos. Adicionar homogéneamente al vino base antes de la adición del pie de cuba y homogeneizar bien.

No emplearlo en vinos con un contenido en cobre superior a 0.3 ppm.

Envase

Paquetes de 1 y 10 kg

Condiciones de conservación

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

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Las materias primas empleadas para la elaboración de este producto cumplen con las características descritas por el:

Codex Oenológico Internacional

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reglamento (CE) N. 606/2009