# enartis for

#### Fermentación

Código Ficha: NutrifermSpecial/es

Revisión: n° 8 Marzo 2016

Pag. 1/2

### **NUTRIFERM SPECIAL**

#### ACTIVADOR-REGULADOR BIOLÓGICO DE FERMENTACIÓN

#### COMPOSICIÓN

Amonio fosfato bibásico 50%; autolisado de levadura 49,9%; tiamina clorohidrato (vitamina B1) 0,1%.

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: producto en polvo y gránulos de color mostaza claro, con ligero olor a levadura. **Nutriferm Special** es un activador biológico de la fermentación, estudiado para fomentar la fermentación alcohólica y evitar las paradas de origen bioquímica.

**Nutriferm Special** aporta Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA) aminoacídico y amoniacal, factores de supervivencia, vitaminas, sales minerales y todos los micronutrientes necesarios en el metabolismo natural de la levadura durante la fermentación para la produccion de aromas, alcohol, glicerol, etc o la limitación en la producción de moléculas no deseadas. Fermentaciones regulares y completas.

#### **APLICACIONES**

- El empleo de **Nutriferm Special** asegura un entorno óptimo para el desarrollo celular de las levaduras seleccionadas, de manera que la fase inicial de multiplicación y la sucesiva de fermentación se produzcan sin problemas.
- Nutriferm Special enriquece el mosto con todos los elementos y sustancias alimenticias indispensables para un correcto metabolismo fermentativo, haciendo que la levadura utilizada exprese las características fisiológicas para las que se ha seleccionado.
- Nutriferm Special es necesario en condiciones de stress como en mostos que han sufrido un importante proceso de limpieza, por clarificación o filtración, condiciones que suponen fermentaciones lentas o incompletas, que pueden acompañarse de aumentos de la acidez volátil y aromas no deseados. En dichas situaciones, la aportación del autolisado de levadura es doble, desempeñando una acción de soporte para las levaduras en fermentación, además que en la aportación de ácidos grasos de cadena larga (C18, C20), indispensables para regular la permeabilidad de las membranas celulares.
- También en el tratamiento de las paradas de fermentación se recomienda utilizar **Nutriferm Special**, ya que las paredes celulares tienen un efecto de adsorción para con los ácidos grasos de cadena mediana (especialmente C8, C10) y sus ésteres, que han resultado ser los responsables de algunos fenómenos de inhibición y parada de la fermentación y el resto de los componentes reactivan las levaduras.

#### **DOSIS**

De 30 a 40 g/hL en fermentación.

50 g/hL como curativo, en caso de paradas de fermentación.

10 g/hL de **Nutriferm Special** aportan 16 mg/L de NFA y 10 mg/hL de tiamina.

(Dosis máxima legal en la UE 60 g/hL

#### MODO DE EMPLEO

Disuélvase **Nutriferm Special** en poca agua y esperar 15-20 minutos. Añádase homogeneizando la masa.

En caso de paradas, incorpórese con cuidado el producto con un remontado prolongado.

El **Nutriferm Special** es un nutriente que se adapta a las distintas estrategias nutricionales del enólogo. Se puede aplicar desde las primeras fases del pie de cuba hasta fases previas al final según las necesidades de la fermentación y el objetivo enológico.

#### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg - 10 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:

## Trecate (NO) Italy Tel. +39-0321-790.300 Las materias primas con las que Codex Œnologique International

ESSECO srl San Martino



#### Fermentación

## **NUTRIFERM SPECIAL**

Código Ficha: NutrifermSpecial/es

Revisión: n° 8 Marzo 2016

Pag. 2/2

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

#### ESSECO srl

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