

Nutrientes y auxiliares de fermentación

NUTRIFERM VIT

ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN

Amonio sulfato (61,8%), amonio fosfato bibásico (33%), tiamina clorhidrato (0,2%).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo de color blanco-beige, con débil olor a amoniac.

NUTRIFERM VIT es un activador de fermentación complejo, compuesto por sales a base de sulfatos y fosfatos, nitrógeno en forma amoniacal y tiamina (vitamina B1).

Los componentes están dosificados en proporciones oportunas para estimular el crecimiento y la multiplicación de las levaduras.

APLICACIONES

NUTRIFERM VIT es el activador de fermentación por excelencia, estudiado para crear el entorno más favorable para la multiplicación y el crecimiento de las levaduras, evitando fermentaciones difíciles o lentas, que producirían un vino de menor calidad.

Las levaduras necesitan para su crecimiento de un contenido adecuado en NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable, que corresponde al nitrógeno amoniacal y aminoacídico). Estudios de numerosos investigadores están de acuerdo en indicar 150 mg/l como el contenido de NFA indispensable para la seguridad fermentativa, y 250 mg/l como el nivel necesario para la seguridad cualitativa, en especial cuando se emplean cepas de levaduras seleccionadas por su aportación aromática.

El empleo de **NUTRIFERM VIT** permite, por consiguiente, integrar el nitrógeno presente en el mosto, permitiendo una fermentación más regular incluso después de los primeros días, ya que las levaduras consumen todo el nitrógeno procedente de la uva en unas 12-24 horas.

Además, las uvas pueden ser naturalmente pobres en nitrógeno asimilable, sobre todo si proceden de terrenos pobres o si están demasiado maduras. Resulta muy útil añadir **NUTRIFERM VIT** en los mostos procedentes de uvas afectas de botrytis, ya que los hongos reducen sensiblemente el contenido en nitrógeno útil a las levaduras.

También la tiamina (vit. B1) es un factor de crecimiento indispensable para la levadura; sin embargo, estudios de investigadores han destacado que la tiamina es consumida rápidamente por las levaduras salvajes del género *Kloeckera*, en detrimento de las necesidades nutricionales de las levaduras seleccionadas. El uso de **NUTRIFERM VIT** permite integrar eventuales faltas naturales de la uva, o las debidas a levaduras salvajes o ataques de botrytis.

Además, la presencia de tiamina induce una menor producción de acetaldehído por parte de la levadura, permitiendo conseguir vinos con una fracción mayor de SO₂ libre.

Es importante el uso de **NUTRIFERM VIT** en la vinificación térmica, donde el calor desnaturaliza las vitaminas naturales contenidas en el mosto.

DOSIS

De 10 a 30 g/hL, según el contenido en NFA de las uvas.

De 20 a 30 g/hL en refermentación y en las paradas de fermentación.

10 g/hL de **NUTRIFERM VIT** aportan 20 mg/l de NPA.

30 g/hL de **NUTRIFERM VIT** aportan el límite máximo de tiamina permitido en la UE (60 mg/hl).

MODO DE EMPLEO

Disuélvase **NUTRIFERM VIT** en poca agua e incorpórese al mosto en fermentación. Homogeneizar perfectamente la masa.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 1 kg

Saco de 20 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:

Codex Œnologique International

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