



NUTRIFERM SPECIAL FS

NUTRIENTE COMPLEJO PARA LAS LEVADURAS

COMPOSICIÓN

Cortezas de levadura, fosfato de amonio, celulosa, clorohidrato de tiamina (Vit B 1) 0,15%.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: productos en polvo y gránulos de color mostaza claro, con ligero olor a levadura.

Nutriferm Special FS es un activador biológico de fermentación, estudiado para el perfecto desarrollo de la fermentación alcohólica y evitar las paradas de fermentación en grandes volúmenes.

Nutriferm Special FS contiene, además de sales amoniacales y tiamina, que representan los principales factores de crecimiento para las levaduras, paredes celulares de levadura purificadas y celulosa como coadyuvante para mantener en suspensión las levaduras. Los componentes están dosificados en proporciones ideales para permitir una fermentación regular, completa y escasa producción de aromas no deseados.

APLICACIONES

- **Nutriferm Special FS** es el nutriente adaptado a las vinificaciones en grandes volúmenes, mostos muy clarificados, situaciones de estrés (presión, T^a, tipo de levadura,...).
- Fermentaciones de vinos blancos, rosados y tintos.

DOSIS

Dosis: 20 a 40 g/Hl.

Dosis Máxima legal en UE: 40 gr/Hl.

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

10 g/hL de **Nutriferm Special FS** aportan 15 mg/L de NFA y 13 mg/hL de tiamina.

MODO DE EMPLEO

Incorporar directamente al mosto a partir del 2º día de fermentación. Si los mostos son muy carentes en nitrógeno es preferible aplicar un segundo aporte a mitad de fermentación. Homogeneizar.

Uso Curativo (fermentaciones lentas o paradas), adicionar directamente en el depósito de aclimatación o directamente al depósito de fermentación.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje: Saco polilaminado de 10 Kg.

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

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

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009