

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	19/02/18/DFD/RB
Revisione N°002	
Hferm ® Lieviti selezionati di alta qualità	

enoShuttle Nutrition

Attivante di fermentazione

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto enoShuttle Nutrition è un composto di lievito e sostanze nutritive selezionato e studiato per garantire l'efficienza fermentativa dei lieviti LSA contenuti in Hferm® enoshuttle e per sopperire in modo completo alle carenze nutrizionali di composti azotati nei mosti. La combinazione di Sali ammoniacali e del lievito inattivo contenuto nel prodotto enoShuttle Nutrition apportano al mosto azoto sia organico sia inorganico, garantendo la produzione di una elevata quantità di biomassa di lieviti attivi per tutta la durata della fermentazione alcolica. L'uso del prodotto assicura un rapido avvio della fermentazione, riducendo i tempi di latenza e adattamento del lievito nel mezzo e inducendogli una minore produzione di acido solfidrico e di composti carbonilici.

APPLICAZIONI

Il prodotto è utilizzato nelle vinificazioni in bianco e in rosso per garantire una maggiore efficienza del lievito LSA e una fermentazione stabile e regolare per tutta la sua durata. Esso apporta sia azoto organico che inorganico permettendo così una maggiore efficienza del lievito, una sua maggiore protezione nei confronti dei composti tossici e una durata di fermentazione più breve.

COMPOSIZIONE

Lievito inertato - Ammonio Solfato - Ammonio Fosfato bibasico - Cloridrato di tiamina

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata per una buona colonizzazione dell'ambiente: 30g/hL
(36 g/hL di enoShuttle Nutrition contengono il limite massimo di Tiamina ammesso corrispondente a 60 mg/hL).

MODALITA' DI UTILIZZO

Diluire il prodotto enoShuttle Nutrition in mosto in dieci volumi del suo peso ed incorporarlo mediante un rimontaggio nel mezzo da trattare. Si consiglia l'aggiunta nel mosto prima dell'avvio della fermentazione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il contenuto in materia secca superiore al 94.5% assicura un'ottima stabilità e conservabilità. Conservare il prodotto nel suo contenitore originale e a temperatura non superiore a 20°C, per garantire una maggiore inalterabilità e utilizzare nel più breve tempo possibile. Per una conservazione a lungo termine, mantenere il prodotto ad una temperatura inferiore a 10°C. Si consiglia tuttavia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo chiudere ermeticamente la confezione.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

La specifica osservazione di parametri di controllo biologico, applicati in fase produttiva, garantisce la quasi totale assenza di microrganismi contaminanti.

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	RISULTATI
LIEVITI INDIGENI	U.F.C./ml	<10
BATTERI	U.F.C./ml	<10

CODICE PRODOTTO

0101AB.00010 KG 10

NOTE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.