

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	15/01/18/DFD/RB
Revisione N°004	
HNutrix® Attivanti, regolatori, nutrienti	

NUTRIMIX

Attivante di fermentazione

Specialità enologica specifica per la nutrizione del lievito nel corso della fermentazione alcolica

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Nutrimix è un nutriente totalmente naturale selezionato per sopperire alle carenze azotate dei mosti in modo completo. Grazie all'equilibrata concentrazione di azoto e di lievito inattivato presente in Nutrimix, l'aggiunta di tale prodotto al mosto apporta azoto sia organico che inorganico, permettendo di produrre una buona quantità di biomassa per tutta la fase fermentativa. Con l'uso di Nutrimix si garantisce un avvio rapido della fermentazione, riducendo la fase di latenza (adattamento) del lievito secco attivo, migliorando l'espressione delle caratteristiche genetiche dei ceppi utilizzati e inducendo una minore produzione di acido solfidrico e di composti carbonilici. La combinazione dei due tipi di azoto presenti in Nutrimix assicura un minore assorbimento e una maggiore protezione del lievito dalle sostanze tossiche, con fermentazione più brevi, complete e regolari e una migliore efficienza metabolica del lievito anche a fine fermentazione.

APPLICAZIONI

Indicato nei mosti come attivante e regolatore della fermentazione alcolica.

COMPOSIZIONE

Lievito inertato termicamente; Ammonio Solfato; Ammonio Fosfato Bibasico; Cloridrato di Tiamina
Tenori (in grammi Azoto/100g di materia secca): - Azoto organico: 7.5 – 8.0

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 20-40 g/hL (in funzione del valore di apa sul mosto di partenza)
40 g/hL di Nutrimix contengono il limite massimo di Tiamina ammesso, corrispondente a 60 mg/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Il prodotto deve essere aggiunto al mosto prima dell'avvio della fermentazione. Si consiglia di diluire Nutrimix in una quantità di mosto pari a dieci volumi del suo peso, ed aggiungerlo mediante un rimontaggio.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

L'accurata produzione e la stretta osservanza dei parametri di controllo biologico applicati nel corso della fase produttiva di Nutrimix garantiscono un elevato standard qualitativo. La quasi assenza di umidità nel prodotto finito assicura una conservabilità del prodotto per almeno 3 anni, se mantenuto nella sua confezione originale, in modo da 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 20°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.

CODICE PRODOTTO

0101AB.00025 KG 5

NOTE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2013. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.