



LES ESSENTIELS

NUTRIMENT S

Activador que contiene tiamina y sulfato de amonio

CARACTERÍSTICAS

Para crecer, los microorganismos necesitan sustancias nutritivas (agua y carbono, aportados principalmente por los azúcares, los aminoácidos y determinados minerales), factores de crecimiento, especialmente para las levaduras (vitaminas: tiamina, biotina, ácido pantoténico, etc.), pero también unas condiciones fisicoquímicas específicas (temperatura, pH, aireación).

APLICACIONES

NUTRIMENT S mejora en todos los casos la fermentabilidad del mosto.

Como cualquier otro organismo vivo, las levaduras necesitan nitrógeno para multiplicarse.

Con **NUTRIMENT S** la fermentación alcohólica es más rápida y más completa, por lo que la producción de acidez volátil es menor. Este efecto es especialmente notable en el caso de mostos ricos en azúcares, o los procedentes de uvas alteradas por *botrytis*.

- **Uvas alteradas:**

Una fermentación rápida permite separar más rápidamente el mosto de los raspones, limitando de esta manera el riesgo de oxidación y obteniendo un máximo de sustancias aromáticas.

- **Reanudación de la fermentación:**

En caso de fermentación perezosa o parada de fermentación, se recomienda la adición de **NUTRIMENT S** para las levaduras encargadas de terminar la fermentación.

DOSIS

Dosis máxima autorizada: 17 g/hL

MODO DE EMPLEO

Disolver en 10 veces su peso de agua o mosto.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

1 kg y 5 kg

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

035/2019 – 1/1