



LES ESSENTIELS

NUTRIMENT S

Ativador por associação da tiamina e do sulfato de amónio

CARACTERÍSTICAS

Para se desenvolverem, os micro-organismos necessitam de substâncias nutritivas (água e carbono fornecidos principalmente pelos açúcares, os ácidos aminados e determinados minerais), de fatores de crescimento, especialmente as leveduras necessitam de vitaminas (tiamina, biotina, ácido pantoténico, etc.) mas também necessitam de condições físico-químicas especiais (temperatura, pH, arejamento).

APLICAÇÕES

NUTRIMENT S melhora em todos os casos a fermentabilidade dos mostos.

Como todos os organismos vivos, a levedura necessita de azoto para se multiplicar.

A fermentação alcoólica, mais rápida e mais completa com **NUTRIMENT S**, é acompanhada de uma produção de acidez volátil mais fraca. Este efeito é sensível principalmente no caso de mostos ricos em açúcar ou provenientes de uvas botritizadas.

- **No caso de uvas danificadas:**

Uma fermentação rápida permite separar mais rapidamente o sumo dos engaços a fim de limitar mais rapidamente os riscos de oxidação e obter um máximo de substâncias aromáticas.

- **Com refermentação :**

No caso de uma fermentação fraca ou de paragem da fermentação, a adição de Nutriment S com leveduras de acabamento é absolutamente recomendada.

DOSE

Dose máxima autorizada: 17 g/hL

MODO DE EMPREGO

Dissolver em 10 vezes o respetivo peso em água ou em mosto.

Precauções durante a utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar em conformidade com os regulamentos em vigor.

ACONDICIONAMENTO

1 kg et 5 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, protegida da luz em local seco e sem odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações acima - correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos. São apresentadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Estas não isentam o utilizador de respeitar a legislação e as informações de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem autorização prévia.

035/2019 – 1/1