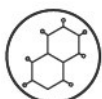




CARATTERISTICHE GENERALI

NUTRIMIX è un attivante e regolatore di fermentazione totalmente naturale specifico per la nutrizione del lievito nel corso della fermentazione alcolica 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.



COMPOSIZIONE

Lievito inattivato termicamente di *Saccharomyces cerevisiae*; Ammonio Solfato; Ammonio Fosfato Bibasico; Cloridrato di Tiamina.

Tenori (in grammi Azoto/100g di materia secca) - Azoto organico: 7.5 - 8.0



DOSI E MODALITÀ D'USO

NUTRIMIX 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.

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 ammessa, corrispondente a 60 mg/hL.



CODICE PRODOTTO

0101AB.00025

Kg 5



CONDIZIONI 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.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.