



# NUTRIENT VIT™ nature

**Nutriente 100% orgánico para facilitar el control natural de la cinética de fermentación**



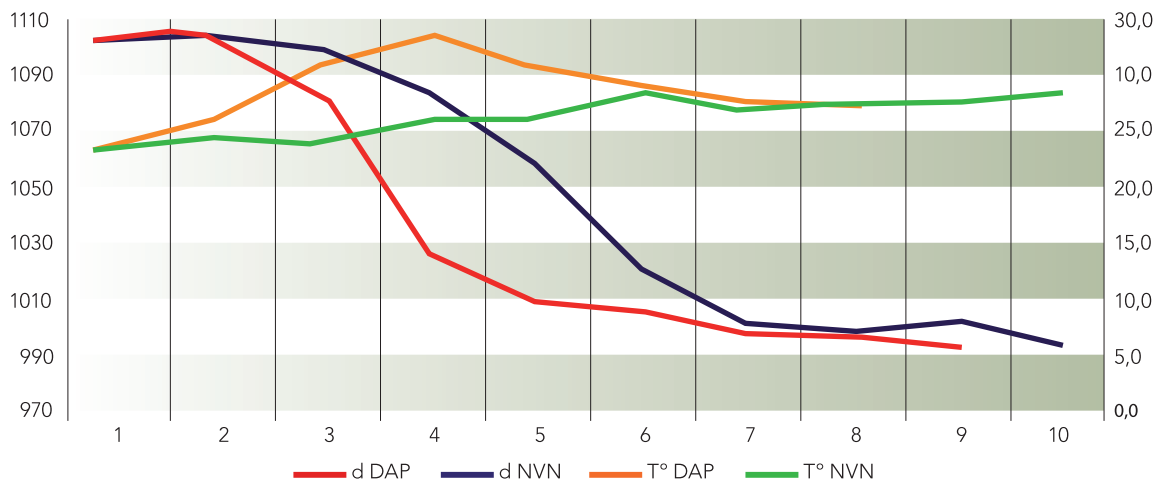
OMRI (Organic Materials Review Institute) es una organización nacional de los Estados Unidos sin fines de lucro que determina que los productos están autorizados para el uso orgánico.

## CONTROL NATURAL DE LA CINÉTICA DE FERMENTACIÓN:

**Nutrient Vit Nature™** es un autolisado de levadura rico en nitrógeno orgánico.

**Nutrient Vit Nature™** no contiene sales amoniacales. La importancia del nitrógeno orgánico para la levadura en fermentación es bien conocida por su alta eficacia, especialmente cuando se compara con fuentes de nitrógeno inorgánico como el fosfato biamónico.

**Nutrient Vit Nature™** ayuda a los enólogos a controlar la velocidad de sus fermentaciones. Una velocidad muy rápida no se desea ya que limita el tiempo de maceración. Con **Nutrient Vit Nature™** se obtienen fermentaciones estables mientras que se limitan los picos de temperatura habituales en fermentaciones aceleradas.



Syrah 2009. Cinéticas de fermentación y temperatura. Nutrición inorgánica (DAP) frente a **Nutrient Vit Nature™** (NVN). 40 g/hL. en dos dosis.

## COMPOSICIÓN:

**Nutrient Vit Nature™** es un autolisado de levadura con alto contenido en nitrógeno  $\alpha$ -amino. Contiene naturalmente tiamina (Vitamina B1), importante para el buen desarrollo de la levadura, ácido pantoténico (vitamina B5), clave para evitar la producción de  $\text{SH}_2$  y minerales (magnesio, manganeso y zinc) de vital importancia para el crecimiento y metabolismo de la levadura incrementando su tolerancia a factores extremos.

# NUTRIENT VIT™ nature

Nutriente 100% orgánico para facilitar el control natural de la cinética de fermentación



## APLICACIONES:

- Optimización del tiempo de maceración en la fase central de la fermentación alcohólica.
- Mejora del empleo de frío en bodega, evitando picos de temperatura.
- Mejora organoléptica de los vinos, reduciendo las sensaciones secantes o metálicas asociadas al empleo único de sales amoniacales.
- Prevención de desviaciones metabólicas de la levadura.
- Mayor eficacia del nitrógeno fácilmente asimilable comparativamente con sales amoniacales.
- Altamente indicado en vinos tintos donde se desee optimizar la maceración.
- Altamente indicado en vinos blancos fermentados en barrica o con difícil control de la temperatura.

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO:

- La dosis de empleo media es de 40 g/hL.
- Una dosis de 30 g/hL de **Nutrient Vit Nature™**, aporta 12 mg/L de NFA.
- Adicionar **Nutrient Vit Nature™** en dos etapas; tan pronto haya comenzado la fermentación y al primer tercio de la misma.
- Disolver en 10 veces su peso en agua o mosto facilitando su correcta homogenización en todo el volumen del depósito.

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:

- Bolsas de 2,5 kg en cajas de cartón de 10 kg (4 x 2,5 kg).
- Para preservar la máxima actividad es muy importante conservar en lugar fresco y seco.
- La vida útil del producto a la temperatura de almacenamiento recomendada es de 4 años desde la fecha de producción.

## ASPECTO FÍSICO:

Granulado de color beige.

### Distribuidor

LALLEMAND BIO S.L.

Tel.: 902 88 41 12 – Fax: 902 88 42 13

[lallemandbio@lallemand.com](mailto:lallemandbio@lallemand.com)

*La información aquí contenida es verdadera y exacta a lo mejor de nuestro conocimiento, sin embargo, esta hoja de datos no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, o como un condición de la venta de este producto.*

Abritl 2015