NUTRIENT VIT ZERO™

Nutriente 100% orgánico. ZERO sales amoniacales

NUTRICIÓN ADAPTADA A TUS OBJETIVOS

Nutrient Vit Zero™ es un autolisado de levadura enológica NO GMO *(Saccharomyces spp.)* para ser empleado como nutriente orgánico durante la fermentación alcohólica.

Nutrient Vit Zero™ proporciona un contenido equilibrado de aminoácidos y vitaminas que permiten realizar una fermentación alcohólica segura y optimizar la calidad organoléptica del vino resultante.

Nutrient Vit Zero™ es un producto autorizado para la elaboración de vino ecológico y apto para veganos.

COMPOSICIÓN:

Nutrient Vit Zero™ es un autolisado de levadura enológica *(Saccharomyces cerevisiae)* fácilmente soluble en agua (≤ 80% en materia seca) que aporta un alto contenido en aminoácidos (≤ 20% en materia seca método DNFB según OIV), fuente de nitrógeno orgánico (N total ≤ 12% en materia seca) con alto contenido natural de vitaminas y minerales biodisponibles (Vitamina B1, vitamina B5, magnesio, manganeso y zinc).

Nutrient Vit Zero™ contiene la dosis de clorhidrato de tiamina necesaria para la fermentación alcohólica.

APLICACIONES:

- Activador de la fermentación alcohólica para una estrategia de nutrición 100% orgánica.
- Aporte equilibrado de aminoácidos, vitaminas y micronutrientes.
- Optimiza el metabolismo de la levadura ayudando a liberar los precursores de la uva
- Mejor efecto sensorial que la nutrición con sales amoniacales.
- Potenciar los aromas varietales en elaboración de blancos, tintos y rosados.
- Reducción de sensaciones agresivas y metálicas.

NUTRIENT VIT ZERO™

DOSIS Y MODO DE EMPLEO. ADAPTADO A TUS OBJETIVOS

Nutrición 100% Orgánica	30-40 g/hL	**Variedades aromáticas** Una adición al mosto/uvas al encubado o al inicio de la fermentación. **Elaboraciones en las que se buscan aromas fermentativos** Una adición cuando la densidad haya descendido alrededor de 20-30 puntos. Pueden realizarse dos aplicaciones dividiendo la dosis: 50% al inicio de la fermentación y 50% cuando la densidad haya descendido 20-30 puntos.

Dosis de empleo máxima (UE): 40 g/hL

PREPARACIÓN:

Disolver en 10 veces su peso en agua o mosto facilitando su correcta homogeneización en todo el volumen del depósito.

PRESENTACIÓN:

Bolsas de 2,5 kg en cajas de cartón de 10 kg (4 x 2,5 kg).

CONSERVACIÓN:

Almacenar **Nutrient Vit Zero™** en su envase original al abrigo del aire en un lugar fresco y seco. Recomendación de conservación en las condiciones adecuadas hasta 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

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.

Febrero 2024