



# NUTRIENT VIT™

**Activador de fermentación complejo**

**Nutrient Vit™** es un activador de fermentación complejo que ejerce un efecto preventivo y corrector de las carencias específicas de los mostos.

## ASEGURAR UNA FERMENTACIÓN COMPLETA SIN DESVIACIONES SENSORIALES:

Junto con otras causas bien conocidas (temperatura de fermentación mal controlada, inadecuada adaptación de las levaduras al medio, grado alcohólico elevado,...) las carencias en nutrientes y/o la presencia de sustancias tóxicas ó inhibidores del crecimiento son causa habitual de las paradas de fermentación.

El nitrógeno asimilable, que incluye sales de amonio (N inorgánico) y aminoácidos (N orgánico), es necesario para la síntesis de proteínas y desarrollo de la levadura.

Añadido al mosto **Nutrient Vit™** aporta a la levadura nitrógeno fácilmente asimilable, además de factores de crecimiento esenciales:

- Compensando deficiencias cada vez más habituales.
- Limitando la acción de inhibidores de origen microbiano (ácidos grasos), así como de sustancias tóxicas de origen exógeno (fungicidas).
- Disminuyendo el efecto de la ausencia de coloides en el caso de mostos excesivamente desfangados.
- Logrando una cinética más regular y rápida.
- Evitando desviaciones sensoriales originadas por la levaduras, como acidez volátil y compuestos azufrados.
- Mejorando la fracción aromática y gustativa del vino.

## COMPOSICIÓN:

**Nutrient Vit™** está compuesto por:

- Levaduras inactivadas, como fuente de:
  - Nitrógeno orgánico (aminoácidos asimilables, esteroides y ácidos grasos poliinsaturados).
  - Vitaminas esenciales para el crecimiento, como ácido pantoténico, biotina, ácido fólico y riboflavina. La deficiencia de vitaminas es origen de desviaciones fermentativas y sensoriales.
  - Minerales esenciales (Mg, Mn, Zn) para el metabolismo de la levadura incrementando su tolerancia al etanol y a temperatura y regulando la formación de alcohol y ésteres.
- Sales minerales, fosfato y sulfato biamónico que constituyen un aporte de nitrógeno inorgánico de fácil asimilación para la síntesis de sus propias proteínas y enzimas que preserven la multiplicación celular.
- Tiamina (Vitamina B1), esencial para el buen desarrollo de la levadura. Es un coenzima de la descarboxilación de cetoácidos, limitando la producción de compuestos con grupos carbonilo (ácido pirúvico, acetaldehído,...).

# NUTRIENT VIT™

Activador de fermentación complejo



## APLICACIONES:

- **Nutrient Vit™** se emplea en la fermentación de uvas tintas y mostos rosados y blancos.
- Prevención de paradas de fermentación.
- Optimización del perfil organoléptico del vino al prevenir desviaciones sensoriales y aporte de fuentes ricas en aminoácidos esenciales.

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO:

- La dosis de empleo media es de 30-40 g/hL. Dosis máxima autorizada CE: 40 g/hL.
- Una dosis de 30 g/hL de **Nutrient Vit™**, aporta 42 mg/L de NFA.
- Adicionar **Nutrient Vit™** alrededor del primer 1/3 de la fermentación alcohólica durante un remontado con aireación para su correcta homogenización. Si la carencia en nitrógeno en el mosto es elevada, adicionar **Nutrient Vit™** 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.
- En caso de parada de fermentación, adicionar **Nutrient Vit™** en todas las fases de aclimatación de la levadura.

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:

- Bolsas de 2,5 kg y 10 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.*

Mayo 2021