



NUTRIENT VITTM **BLANC**

Para vinos blancos y rosados.

Nutrient Vit BlancTM es un activador de fermentación complejo que ejerce un efecto corrector de las carencias específicas de mostos blancos y rosados y un efecto preventivo sobre las paradas de fermentación.

BLANCOS Y ROSADOS: ¿POR QUÉ LOS MOSTOS PRESENTAN CARENCIAS?

- El desfangado y la clarificación disminuyen la turbidez del mosto y eliminan los compuestos ricos en esteroides y ácidos grasos poliinsaturados.
- El alto grado de madurez explican las carencias de la vendimia en vitaminas esenciales y nitrógeno.
- Las carencias del mosto en nitrógeno pueden venir también inducidas por: El control de rendimientos (cubierta vegetal, menor fertilización...), el clima, la variedad, las maceraciones prefermentativas...
- El estado sanitario de la vendimia: La tiamina, los esteroides, y los ácidos grasos poliinsaturados son muy deficitarios en los mostos que provienen de vendimias infectadas por Botrytis cinérea.

IMPACTOS NEGATIVOS DE ESTAS CARENCIAS EN LA FERMENTACIÓN:

Las carencias nutricionales en el mosto pueden ocasionar dificultades en la fermentación, ocasionando perjuicios irreversibles en la calidad y en el valor comercial del vino.

- Fermentaciones lentas /paradas de fermentación.
- Desviaciones fermentativas con implicaciones sensoriales como producción de acidez volátil, SH₂, ácidos grasos de cadena corta...
- Falta de complejidad aromática del vino / sensación de sequedad y amargor en boca.

COMPOSICIÓN:

Nutrient Vit BlancTM es una fórmula innovadora, completa y equilibrada, compuesta por:

- Levaduras inactivadas, como fuente de:
 - Nitrógeno orgánico (aminoácidos asimilables). El contenido en factores de supervivencia (esteroides y ácidos grasos poliinsaturados) está optimizado con el objetivo de cubrir las carencias de este tipo de mostos blancos y rosados.
 - 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.
- Fosfato biamónico que constituye 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,...).



APLICACIONES:

- **Nutrient Vit BlancTM** se emplea en la fermentación de mostos blancos y rosados.
- Prevención de paradas de fermentación.
- Optimización del perfil aromático 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 BlancTM**, aporta 48 mg/L de NFA.
- Adicionar **Nutrient Vit BlancTM** alrededor del primer 1/3 de la fermentación alcohólica. Si la carencia en nitrógeno en el mosto es elevada, adicionar **Nutrient Vit BlancTM** 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 BlancTM** en todas las fases de aclimatación de la levadura.

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

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.