



NUTRIENT VIT™ GREEN

Activador de fermentación complejo

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

NIVELES BAJOS DE NITRÓGENO Y PRODUCCIÓN DE AROMAS AZUFRADOS:

A menor contenido en Nitrógeno en el mosto, tenemos mayor riesgo de producción de SH₂ por parte de la levadura. Esto se debe a que las enzimas de transporte tienen actividad aproximadamente durante unas horas y luego son degradadas, por tanto la levadura necesita sintetizar nuevas enzimas y la disponibilidad de nitrógeno se hace indispensable. Bajo condiciones normales, la fuente más importante de producción de SH₂, es la reducción vía sulfato. Si la levadura no contiene reservas de aminoácidos en su célula utiliza los aminoácidos del mosto (metionina y cisteína), cuyo metabolismo puede liberar moléculas de SH₂.

COMPOSICIÓN:

Nutrient Vit Green™ está compuesto por:

- Levaduras inactivadas, como fuente de Nitrógeno orgánico (aminoácidos asimilables y factores de supervivencia). 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.
- Fosfato biamónico que constituye un aporte de nitrógeno inorgánico de fácil asimilación para preservar la multiplicación celular.
- Tiamina (Vitamina B1), esencial para el buen desarrollo de la levadura.

APLICACIONES:

- **Nutrient Vit Green™** se emplea en la fermentación de uvas tintas y mostos rosados y blancos (apto para vino ecológico).
- Prevención de paradas de fermentación y desviaciones sensoriales.

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 Green™**, aporta 29,4 mg/L de NFA.
- Adicionar **Nutrient Vit Green™** 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 Green™** 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.
- 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.