



# **NUTRIENT VIT<sup>TM</sup>** **BLANC**

**Para vinos blancos y rosados.**

**Nutrient Vit Blanc<sup>TM</sup>** 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, SH<sub>2</sub>, ácidos grasos de cadena corta...
- Falta de complejidad aromática del vino / sensación de sequedad y amargor en boca.

## **COMPOSICIÓN:**

**Nutrient Vit Blanc<sup>TM</sup>** 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.
- 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 preservan 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<sup>TM</sup> BLANC

Para vinos blancos y rosados.

## APLICACIONES:

- **Nutrient Vit Blanc<sup>TM</sup>** 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 Blanc<sup>TM</sup>**, aporta 48 mg/L de NFA.
- Adicionar **Nutrient Vit Blanc<sup>TM</sup>** alrededor del primer 1/3 de la fermentación alcohólica. Si la carencia en nitrógeno en el mosto es elevada, adicionar **Nutrient Vit Blanc<sup>TM</sup>** 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 Blanc<sup>TM</sup>** 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

*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.*

Abрил 2015