



NUTRIENT VITTM GREEN

PER LA FERMENTAZIONE DEI VINI DI QUALITÀ

NUTRIENTI

Il nutriente ideale per la fermentazione dei vini di qualità: **Nutrient Vit GreenTM** contiene un'elevata porzione di uno specifico lievito inattivo ricco in amminoacidi, fattori di sopravvivenza e vitamine essenziali come acido pantotenico, biotina, acido folico e riboflavina.

La tiamina ed il fosfato biammonico sono dosati in modo bilanciato per promuovere una corretta moltiplicazione del lievito. APA apportato: 29 mg/L ogni 30 g/hl aggiunti.

APPLICAZIONI

- Si consiglia di aggiungere 30-40 g/hl di **Nutrient Vit GreenTM** in fermentazione secondo le indicazioni riportate nella tabella sotto. Indicativamente quando non sono presenti elevate carenze nutrizionali nel mosto di partenza, si consiglia di aggiungere 30 g/hl del prodotto ad 1/3 della fermentazione assieme ad un'aerazione (apporto di ossigeno) ed un rimontaggio per favorire una migliore omogeneizzazione.
- In caso di elevate carenze nutrizionali si consiglia di intervenire con due aggiunte: una direttamente ad inizio fermentazione, la seconda ad 1/3 del consumo degli zuccheri.

Nelle vinificazioni di mosti illimpiditi si consiglia di attuare una strategia nutrizionale in sinergia con **Nutrient Vit StartTM** nella preparazione del pie de cuve o al momento dell'inoculo.

- In caso di elevate gradazioni alcoliche, o di rallentamento della fermentazione si consiglia l'utilizzo di **Nutrient Vit EndTM** a 2/3 del consumo degli zuccheri.
- Dose massima autorizzata 40 g/hl.

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO:

Azoto prontamente assimilabile	Alcol potenziale < 14% v/v	Alcol potenziale ≥ 14% v/v
< 150 mg/L	20 g/hl di Nutrient Vit Green all'inizio e 20 g/hl ad 1/3 della fermentazione	20 g/hl di Nutrient Vit Green all'inizio e 20 g/hl ad 1/3 della fermentazione
Tra 150 e 250 mg/L	Nutrient Vit Green 30 g/hl ad 1/3 della fermentazione	20 g/hl di Nutrient Vit Green all'inizio e 20 g/hl ad 1/3 della fermentazione
> 250 mg/L	Si consigliano 30 g/hl di Nutrient Vit Green ad 1/3 della fermentazione	30 g/hl di Nutrient Vit Green ad 1/3 della fermentazione

**Numerosi fattori fortemente variabili secondo il tipo di vinificazione (ceppo di lievito, T° di fermentazione, apporto di ossigeno, composizione del mosto etc.) possono modificare, anche significativamente, i fabbisogni nutrizionali del lievito.*

Arresti di fermentazione, rifermentazioni: aggiungere **Nutrient Vit GreenTM** durante l'acclimatazione del pied de cuve e successivamente nella vasca di rifermentazione. Dosaggi: 10-30 g/hl



NUTRIENT VITTM GREEN

PER LA FERMENTAZIONE DEI VINI DI QUALITÀ

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

Prima dell'utilizzo disperdere il prodotto in un'adeguata quantità d'acqua, tale da evitare la formazione di grumi.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Nutrient Vit GreenTM è disponibile in sacchetti di polilaminato da 2,5 kg in cartoni da 10 kg (4x2,5 kg).

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 4 anni se conservato chiuso, al fresco e al riparo dall'umidità.



Distributore

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Settembre 2017