

NUTROZIM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

NUTROZIM es un bioactivador de nueva concepción con una equilibrada composición de Sales Nitrogenadas, preparados a base de Cortezas de Levadura, Tiamina y microfibras de Alfa-Celulosa de gran pureza.

NUTROZIM es un coadyuvante muy eficaz para llevar a cabo una regular cinética fermentativa incluso en condiciones críticas (ej.: baja temperatura, mosto limpio etc.).

NUTROZIM encuentra en los mostos clarificados y/o filtrados su aplicación ideal ya que aporta microelementos, factores de crecimiento, NFA y ácidos grasos de cadena larga (C18 y C20) que normalizan la permeabilidad celular. Además ejerce una función de soporte físico para las LSA que al final de la fermentación son separadas fácilmente de la fase líquida, a través de los sedimentos de clarificación o mediante filtración.

NUTROZIM ejerce también una importante función detoxinante gracias a la elevada capacidad adsorbente de las cortezas de levadura y de la celulosa frente a los ácidos grasos de cadena media (C8, C10 y C12) que inhiben la fermentación.

NUTROZIM reduce la fase de latencia de la LSA haciendo que sea más fácil su predominio con respecto a las levaduras indígenas.

La utilización de NUTROZIM permite reducir drásticamente la producción de subproductos indeseados (ác. acético, pirúvico, etc.) favoreciendo una mayor suavidad y producción de aromas en los vinos obtenidos.

APLICACIONES

NUTROZIM está indicado en general para todas las fermentaciones, para las paradas fermentativas y para la elaboración de vinos espumosos.

En los casos de paradas de fermentación se aconseja añadir las LSA al día siguiente de la adición de NUTROZIM para permitir que la adsorción de los inhibidores de la misma fermentación sea más eficaz.

COMPOSICIÓN

Fosfato de amonio bibásico – Preparados de cortezas de levaduras – Clorhidrato de tiamina – alfa-celulosa seleccionada.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

NUTROZIM puede ser utilizado como único activador o junto con ZIMOVIT que es adicionado a mitad o a 2/3 de la fermentación. NUTROZIM va disuelto en agua, mosto o vino y adicionado a la masa a fermentar mediante un remontado o bien directamente en el mosto-levadura, aireando.

20-70 g/hL en general en las fermentaciones

30-80 g/hL en las paradas de fermentación

Nota: 100 g/hL representan la dosis máxima admitida de Tiamina (60 mg/hL). El Reglamento CE n° 1410/03 autoriza el uso de Sales amoniacaes hasta un máx. de 100 g/hL

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Bolsas de 1 kg en cajas de 20 kg

Bolsas de 10 kg

Consérvese en ambiente fresco y seco.

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita ficha de seguridad.