

NUTROZIM



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

NUTROZIM es un bioactivante de nueva concepción con una equilibrada composición de sales nitrogenadas, preparados a base de Cortezas de Levadura, Tiamina y microfibras muy pura de Alfa-Celulosa.

NUTROZIM es un adyuvante muy eficaz para llevar a cabo de una regular cinética fermentativa también 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 contras a los ácidos grasos de cadena media (C8, C10 y C12) que inhiben la fermentación.

NUTROZIM reduce la fase de latencia de la LSA para 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 recomienda 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 activante 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 nº 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

