

NUTRIFERM STD



NUTRIFERM STD é um preparado enológico que incorpora nutrientes e fatores de crescimento aos mostos, ativando e regulando as fermentações.

CAMPOS DE APLICAÇÃO

- início das fermentações.
- elaboração de vinhos comuns.
- paradas de fermentações.
- fermentações a altas temperaturas.

VANTAGENS DO SEU EMPREGO NA ELABORAÇÃO DE VINHOS COMUNS

Na elaboração de vinhos comuns, normalmente, não há controle de temperatura, tampouco se faz a adição de ativantes de fermentação e leveduras, ocorrendo assim, na maioria das vezes, as indesejáveis paradas de fermentação, com prejuízos a qualidade e ao valor do produto. NUTRIFERM STD é um ativante e regulador de fermentação, desenvolvido pela Amazon Group especialmente para a elaboração de vinhos comuns, tornando-se um aliado do produtor, seja do ponto de vista tecnológico como econômico.

NUTRIFERM STD favorece a multiplicação das leveduras, proporcionando um início rápido das fermentações. Estudos comprovam que as leveduras esgotam em 36 horas o teor de nutrientes naturais do mosto. NUTRIFERM STD restabelece a matéria nitrogenada assimilável, evitando deste modo as paradas de fermentação. Graças a presença de vitaminas em sua composição, NUTRIFERM STD diminui o conteúdo de ácidos cetônicos, por conseguinte, a diminuição das doses de uso de anidrido sulfuroso.

Com o emprego de NUTRIFERM STD em adições escalonadas, ou seja, início, meio e fim da fermentação – igual procedimento se recomenda adotar também na adição do açúcar - é possível obter um bom controle da temperatura, evitando-se assim temperaturas excessivamente altas, que podem parar as fermentações. Igualmente NUTRIFERM STD reativa as paradas de fermentações provocadas pelas altas temperaturas.

Para melhores e seguros resultados, aconselhamos o uso de NUTRIFERM STD em associação a MAURIFERM, fermento selecionado específico para a elaboração de vinhos comuns.

DOSES E MODO DE EMPREGO

10 a 40g/hL, segundo os casos. Diluir a dose a ser empregada em água ou no líquido a fermentar e adicionar a massa a solução assim obtida, Remontar. Aerar quando necessário.

EMBALAGENS

Sacos de 40Kg

Produto conforme normas da OIV e CE.



AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA

Rua 24 de Maio, nº 20 – Centro – Monte Belo do Sul – RS / CEP: 95718-000

Fone/Fax: (54) 3457-2000 - CNPJ: 08 020 120 / 0001 – 62