



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

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Ativante de fermentação à base de sulfato e vitamina B1:

DOSES

10 a 40 g/hL

MODO DE EMPREGO

Dissolver previamente o produto em água ou mosto e adicioná-lo antes de realizar a inoculação das leveduras. Remontar.

Embalagens

Pacote com 25 Kg