

Attivante biologico di fermentazione

ENARTIS GREEN NUTRIENTE

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE BIOLOGICO PRODOTTO IN CONFORMITA' A QUANTO PREVISTO DAI REGOLAMENTI (CE) N. 834/2007 E N. 889/2008

COMPOSIZIONE

Pareti cellulari ottenute da lievito biologico certificato.

CARATTERISTICHE GENERALI

Enartis Green Nutriente apporta α -aminoacidi, oligoelementi e sali minerali naturalmente presenti nella cellula di lievito, in forma immediatamente assimilabile.

L'apporto di micronutrienti, vitamine e azoto aminoacidico è strategico nelle fasi iniziali di moltiplicazione del lievito, quando alcol e carenza d'ossigeno non sono ancora intervenuti a modificarne il metabolismo e la capacità di assumere le sostanze nutritive.

Grazie all'apporto di **Enartis Green Nutriente**, la cellula di lievito aumenta la velocità di crescita esponenziale, iniziando prima la fase fermentativa.

Tecnicamente ciò significa:

- maggiore probabilità di dominanza del lievito selezionato;
- minore produzione di composti indesiderati (acido acetico, acetaldeide, H₂S);
- migliore metabolismo, quindi maggior produzione di glicerolo, polisaccaridi, aromi;
- minore rischio di arresti di fermentazioni;
- miglior controllo e gestione delle fermentazioni.

APPLICAZIONI

- Stimolazione del metabolismo del lievito nelle fasi iniziali di crescita.
- Prevenzione di anomalie fermentative nelle situazioni a rischio: mosti con alto tenore zuccherino, uve affette da *Botrytis cinerea*, uve con elevata contaminazione microbiologica, rifermentazioni di vini ad alte gradazioni.
- Preparazione del *ped de cuve*.

DOSI

- Prima fermentazione: 10 – 20 g/hl da dosare immediatamente all'inoculo del lievito.
- Mosti a rischio d'arresto di fermentazione: 20 – 40 g/hl da dosare immediatamente all'inoculo del lievito.
- Cura degli arresti fermentativi: 20 – 40 g/hl
- Preparazione *dei ped de cuve*: 10 – 15 g/hl.
Dose massima legale in UE: 40 g/hl.

MODALITA D'USO

Disperdere **Enartis Green Nutriente** in poca acqua ed aggiungere al mosto o al *ped de cuve* al momento dell'inoculo del lievito. **Enartis Green Nutriente** apporta azoto in forma aminoacidica, per favorirne il consumo da parte del lievito, deve essere utilizzato nelle prime fasi fermentative o nella preparazione del *ped de cuve*, separatamente da attivanti a base di azoto ammoniacale.

CONSERVAZIONE E PACKAGING

Confezioni da 1 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

Prodotto composto da materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Reg. (CE) N. 834/2007

Reg. (CE) N. 889/2008

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009

Reg. (UE) N.203/2012

