

NUTROZIM EXTRA

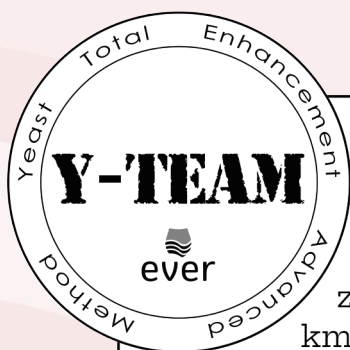
Špecifická organická výživa pri výrobe šuminých vín s
vyváženým prínosom APA

FERMENTÁCIA: ZÁKLADNÝ KAMEŇ VINIFIKÁCIE

Fermentácia má primárny význam na dosiahnutie požadovaného enologického cieľa. Aktérom tejto biochemickej transformácie sú kvasinky, ktoré na jej vykonanie správnym spôsobom potrebujú nájsť v substráte: energiu, zdroje uhlíka, zdroje dusíka, aktivátory svojho metabolizmu a okrem toho aj ochranné faktory.

Všetky tieto komponenty musia byť prítomné v mušte alebo musia byť doplnené pomocou exogénnych prísad. Na napomáhanie fermentačnému procesu OIV (Medzinárodná organizácia pre vinič a víno) pripúšťa použitie "fermentačných aktivátorov", ktoré môžu byť vyrobené derivovaním z kvasiniek (autolyzáty, bunkové steny alebo neaktívne kvasinky), amoniakálne soli, tiamín a celulóza.

Cieľom pridania aktivátorov je napomáhanie rýchlemu spusteniu ako aj regulárnemu priebehu a ukončeniu alkoholovej fermentácie, obohatením prostriedku o nutričné elementy, rastové faktory, pri detoxifikácii prostredia prostredníctvom adsorbcie inhibítorov rastu kvasiniek.



EVER vďaka integrovanému systému riadenia kvasiniek a ich derivátov, počnúc od selekcie kmeňov vykonávanej priamo vo vinohradoch a vo vínnych pivniciach pomocou ich charakterizácie (ako identickej, tak aj technologickej), zaradením a uchovávaním v exkluzívnej vlastnej zbierke kmeňov kvasiniek, riadením výroby kvasiniek a ich derivátov, prísnu kvalitatívnu kontrolou (genetickou, mikrobiologickou, technologickou a organoleptickou), správnym balením, skladovaním pri kontrolovanej teplote, šírením správnych procedúr rehydratácie, aktivácie a výživy PRISPIEVA K DOSAHOVANIU VAŠICH ENOLOGICKÝCH CIELOV!

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Vyvinutý Y-TEAM Ever na použitie pri výrobe šuminých vín, pri refermentácii v autokláve.

Zmes obsahuje AUTOLYZÁT, ktorý je mimoriadne bohatý na proteínovú frakciu, vo väzbe s BUNKOVÝMI STENAMI KVASINIEK a okrem toho amoniakálne soli (DAP).

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

NUTROZIM EXTRA

Špecifická organická výživa pri výrobe šumivých vín s vyváženým prínosom APA

NUTROZIM EXTRA poskytuje adekvátnu nutričnú podporu pri výrobe šumivých vín, obsahuje vyvážené množstvo proteínu, derivovaného z bunkových stien kvasiniek, ktorý prispieva k stabilite a jemnosti "perlage", rozširuje bukét vína a vykonáva klarifikačnú aktivitu, čím umožňuje rýchle vyčírenie masy pri ukončení výroby šumivých vín.

POUŽITIE

Použitie týchto aktivátorov musí byť vykonané v závislosti od:

- zloženia muštu (bohatosť na cukor, obsah APA,...);
- požadovaného enologického cieľa;
- modality reaktivácie, nutričných stratégií ;
- nutričných požiadaviek kvasiniek;
- disponibilných technológií.

Pri refermentáciách v autokláve zlepšuje filtračný výkon na konci procesu výroby šumivých vín, redukuje odpad a napomáha komplexnosti a stabilite vlastných aromatických komponentov refermentácií.

Odporúča sa jeho použitie od prípravy piete de cuve – štartéra fermentácie, aby napomáhal bunkovému množeniu a rastu a ako prídavok pri očkovaní biomasy na doplnenie nutričnej výbavy základu fermentácie.

Extrémne univerzálny produkt je schopný prispievať k fermentačnému čisteniu a podporuje správnu aromatickú expresiu. Jeho výbava minerálnym dusíkom umožňuje kolmáciu medzier priemerného významu, prispievaním k regulárnemu priebehu fermentácie v operačných podmienkach s priemernou obtiažnosťou.

ŠPECIFIKÁCIE ZLOŽENIA Y-TEAM

PRVOK	MNOŽSTVO	x 100 g NUTROZIM EXTRA
CELKOVÝ DUSÍK	15,77	g
AMONIAKÁLNY	13,08	g
AMÍNOVÝ	260	mg
A.A. SKUPINA "A" (RAST)	98	mg
A.A. SKUPINA "B"	54	mg
(PREKURZORY)		
OKAMŽITE ASIMILOVATELNÝ DUSÍK	13,3	g

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

NUTROZIM EXTRA

Špecifická organická výživa pri výrobe šuminých vín s
vyváženým prínosom APA

CELKOVÉ STEROLY	350	mg
ERGOSTEROL	150	mg
CELKOVÉ TUKY	2110	mg
MONONENASÝTENÉ TUKY	1900	mg
GLUKÁNY + MANÁNY	16,53	g
OXID FOSFOREČNÝ	38	g
TIAMÍN	120	mg

SPÔSOB POUŽITIA A DÁVKOVANIE

Rozpustiť NUTROZIM v objeme muštu ekvivaletného 10 násobku jeho hmotnosti. Pridať do masy a homogenizovať remontažou.

30-50 g/hl pri príprave pied de cuve – štartéra fermentácie (10% celkovej masy)

30-50 g/hl pri fermentácii v autokláve, pri očkovaní kvasiniek.

Poznámka:

- pridanie 50 g/hl NUTROZIM EXTRA poskytuje muštu maximálnu prípustnú dávku tiamínu (0.6 mg/l);
- pridanie 100 g/hl NUTROZIM EXTRA poskytuje muštu 133 mg/l APA.

ZLOŽENIE

Autolyzát, bunkové steny kvasiniek, DAP, tiamín chlórhydrát

AUTOLYZÁT KVASINIEK <ul style="list-style-type: none"> • Prináša okamžite asimilovateľný dusík. • Prináša voľné aminokyseliny. • Prispieva k produkcii vyšších alkoholov. • Prispieva k aromatickému rozvoju. 	BUNKOVÉ STENY KVASINIEK <ul style="list-style-type: none"> • Bránia akumulácii mastných kyselín so stredným reťazcom. • Prinášajú manoproteíny a polysacharidy. • Prinášajú faktory prežitia • Detoxifikujú mušty. • Zlepšujú funkčnosť bunkovej membrány. • Uľahčujú elimináciu CO₂.
DIAMÓNIIUMFOSFÁT <ul style="list-style-type: none"> • Prináša veľké množstvo APA. • Stimuluje bunkový rast. • Vyhyba sa nedostatku dusíka. 	TIAMÍN CHLÓRHYDRÁT <ul style="list-style-type: none"> • Stimuluje fermentáciu. • Zasahuje do metabolických procesov kvasiniek. • Reguluje absorpciu zdrojov dusíka.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

NUTROZIM EXTRA

Špecifická organická výživa pri výrobe šuminých vín s
vyváženým prínosom APA

BALENIA

Vrecia po: 10 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.