

NUTROZIM

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

NUTROZIM je bioaktivátor novej koncepcie s vyváženým zložením dusíkatých solí, pripravených na báze bunkových stien kvasiniek, tiamínu a mikrovlákien veľmi čistej α -celulózy.

NUTROZIM je veľmi účinný koadjuvant pre regulárnu fermentačnú kinetiku aj v kritických podmienkach (napr.: nízka teplota, číry mušt atď.)

NUTROZIM nachádza ideálne použitie v klarifikovaných alebo filtrovaných muštoch, kde dodáva mikroelementy, rastové faktory, APA (okamžite asimilovateľný dusík) a mastné kyseliny s dlhým reťazcom (C18 a C20), ktoré zregulárňujú bunkovú permeabilitu. Okrem toho vykonáva funkciu fyzickej podpory LSA, ktoré sa na konci fermentácie ľahko oddelia od kvapalnej fázy, v kaloch klarifikácie alebo pomocou filtrácie.

NUTROZIM vykonáva aj dôležitú funkciu detoxifikácie vďaka vysokej adsorpčnej schopnosti bunkových stien kvasiniek a celulózy voči mastným kyselinám so stredným reťazcom (C8, C10 a C12), ktoré inhibujú fermentáciu.

NUTROZIM redukuje fázu latencie LSA tým, že uľahčuje jej prevahu nad pôvodnými kvasinkami. Použitie produktu NUTROZIM umožní drasticky zredukovať produkciu nežiadúcich podproduktov (kyselina octová, kyselina pyrohroznová atď.) s výhodou väčšej mäkkosti a produkcie aróm v získaných vínach.

POUŽITIE

NUTROZIM je určený pre všetky fermentácie všeobecne, pri opätovnom spustení zastavenej fermentácie, pri výrobe šumivých vín.

V prípade zastavenia fermentácie sa odporúča (na opätovné spustenie zastavenej fermentácie) pridať LSA deň po pridaní produktu NUTROZIM, aby bola účinnejšia adsorpcia inhibítorov fermentácie.

ZLOŽENIE

Fosforečnan diamónny (DAP) - preparáty z bunkových stien kvasiniek - tiamín hydrochlorid - vyselektovaná α -celulóza

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

NUTROZIM môže byť použitý ako jediný aktivátor alebo spolu s produktom ZIMOVIT, ktorý sa pridá v 1/2 alebo v 2/3 fermentácie. NUTROZIM sa rozpustí vo vode, v mušte alebo vo víne a pridá sa do masy na fermentovanie remontážou alebo priamo do muštu s prevzdušením.

20-70 g/hl pri fermentáciach všeobecne

30- 80 g/hl pri opätovnom spustení zastavenej fermentácie

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

Poznámky: 100 g/hl prináša max. prípustnú dávku tiamínu (0,6 mg/l).
Nariadenie Komisie (ES) 606/2003 autorizuje na používanie amoniakálnych solí až do max. 100 g/hl.

BALENIE A SKLADOVANIE

Vrecká po 1 kg v kartónoch po 20 kg.

Vrecia po 10 kg

Skladovať na chladnom a suchom mieste.

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.