



NUTRISTART® AROM

Nutriente complesso per la fermentazione alcolica a base di autolisato di lievito completato con fosfato d'ammonio: favorisce la complessità aromatica dei vini.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg.(UE) 2019/934.

NUTRIRE I LIEVITI
Attivante minerale e da lieviti

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Nutrimiento completo a base di azoto organico e minerale e di fosfato d'ammonio. **NUTRISTART® AROM** è specificamente sviluppato per aumentare la complessità aromatica (olfattiva e gustativa) dei vini. Apporta una equilibrata frazione azotata ideale per la produzione di vini contraddistinti da maggiore eleganza, finezza, tipicità ed equilibrio al palato. La frazione ricca in glutazione contribuisce alla protezione degli aromi rivelati durante la fermentazione dei vini bianchi e rosati.

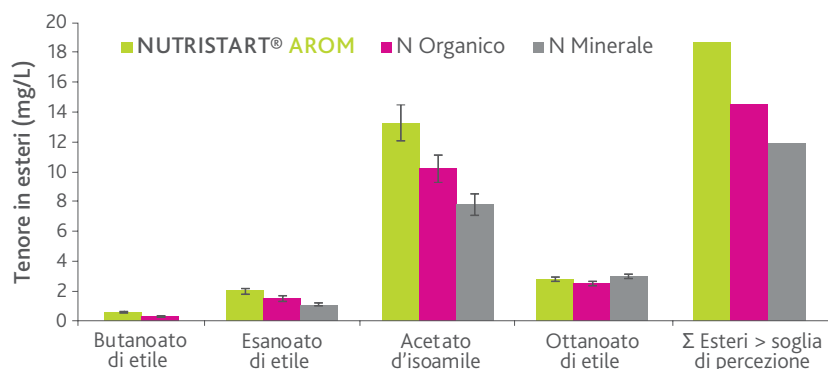
APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- Per garantire una FA regolare e completa, nei casi di carenze del mosto in azoto da deboli a moderate.
- Nel caso di forti carenze di azoto e/o in caso di alte gradazioni alcoliche potenziali, si consiglia di associare **NUTRISTART® AROM** ad una fonte supplementare di azoto minerale, al fine di garantire il miglior equilibrio nutrizionale.

Il necessario quantitativo di azoto assimilabile da apportare specificamente in ciascuna situazione fermentativa è, come è noto, da stabilire razionalmente, in primo luogo, in funzione dell'APA disponibile ed in base al grado alcolico potenziale del mosto. Più il mosto sarà ricco in zuccheri, tanto più si dovrà apportare azoto assimilabile, insieme agli altri fattori di crescita, per un buon decorso fermentativo. Per maggiori indicazioni non esitate a consultare il nostro strumento di supporto alle decisioni online (OAD Nutrizione) nella rubrica **LAFFORT & YOU** del sito internet **LAFFORT®**.

RISULTATI SPERIMENTALI

Fermentazione di un Sauvignon blanc (Sancerre) con **ZYMAFLORE® X16**. La nutrizione azotata nelle tre tesi è, alternativamente: 100% minerale; 100% organica; 100% a base di **NUTRISTART® AROM**. L'utilizzo di **NUTRISTART® AROM** in fermentazione alcolica favorisce la complessità aromatica dei vini.



Matrice	Sauvignon blanc
TAP (% vol.)	13,5%
Torbidità (NTU)	106
Ceppo	ZYMAFLORE® X16
Nass (mg N/L)	188
Apporti di N (mg N/L)	24 (carenza moderata)
Apporto 1 (t=0)	Ø
Apporto 2 (1/3 FA)	100 % NUTRISTART® AROM 100 % N Organico 100 % N Minerale



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROPRIETÀ NUTRITIVE

Una dose di 10 g/hL di **NUTRISTART® AROM** fornisce 14 mg/L di azoto assimilabile.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere Colore camoscio

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 7	<i>E. coli</i> (g) abs.
Lieviti (UFC/g) < 10 ²	<i>Staphylococcus</i> (/g) abs.
Muffe (UFC/g) < 10 ³	<i>Salmonella</i> (/25 g) abs.
Batteri lattici (UFC/g) < 10 ³	Piombo (ppm) < 3
Batteri acetici (UFC/g) < 10 ³	Arsenico (ppm) < 3
Coliformi (UFC/g) < 10 ²	Mercurio (ppm) < 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

DOSI D'IMPIEGO

- Da 20 a 60 g/hL. Dose da determinare razionalmente in funzione del fabbisogno di azoto assimilabile del mosto, del grado alcolico potenziale e del ceppo di lievito utilizzato.

Regolamentazione U.E.

Dose massima legale: Vini fermi: 500 g/hL. / Rifermentazione dei vini spumanti: 150 g/hL.

APPLICAZIONE

Disperdere in mosto, in ragione di 10 volte il suo peso, indi incorporare nella massa in fermentazione.

L'apporto di **NUTRISTART® AROM** è consigliato al primo terzo della fermentazione alcolica, in una o più somministrazioni, secondo necessità.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

CONFEZIONAMENTO

- Sacchetto da 1 kg – cartone da 15 kg.
- Sacchetto da 5 kg – cartone da 10 kg.

