

NUTRISTART® ORG

Nutriente complesso a base di autolisati di lievito; assicura una fermentazione alcolica regolare e completa.
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934 ed al Food Chemical Codex (FCC).

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Nutrimiento completo, 100% da lieviti, ricco in amminoacidi, vitamine (particolarmente ricco in acido pantotenico) minerali ed oligo-elementi (magnesio, manganese, zinco...) specificamente formulato per favorire la moltiplicazione cellulare. **NUTRISTART® ORG** consente:

- Di riprodurre la naturale proporzione nella quale i nutrienti sono presenti nel mosto ai livelli ottimali.
- Di garantire ai lieviti il miglior **equilibrio nutrizionale** possibile.
- Di ottimizzare l'equilibrio tra APA ed acido pantotenico, nelle proporzioni necessarie all'eliminazione delle problematiche legate alla comparsa degli odori di ridotto.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- Per assicurare una FA regolare e completa, nei casi di carenze del mosto in elementi nutritivi da deboli a moderate (circa 140 – 160 mg/L di Azoto assimilabile).
Il quantitativo di azoto assimilabile necessario è, come è noto, da stabilire razionalmente, in primo luogo, in base al grado alcolico potenziale del mosto. Più il mosto sarà ricco in zuccheri, più si dovrà apportare azoto assimilabile, insieme agli altri fattori di crescita, per un buon decorso fermentativo.
- Nel caso di forti carenze di APA, e/o in caso di alte gradazioni alcoliche potenziali, si consiglia di associare **NUTRISTART® ORG** ad una fonte supplementare di azoto, al fine di garantire il miglior equilibrio nutrizionale.

PROPRIETÀ NUTRITIVE

In aggiunta alla ricchezza in azoto organico **NUTRISTART® ORG** contiene naturalmente la miscela vitaminica indispensabile ad una efficiente moltiplicazione ed a una buona vitalità cellulare dei lieviti.

NUTRISTART® ORG è inoltre ricco in acido pantotenico (Vitamina B5), sostanza indispensabile per minimizzare la produzione di H₂S, ed in minerali indispensabili alla buona vitalità cellulare dei lieviti: magnesio, manganese e zinco in particolare.

10 g/hL di **NUTRISTART® ORG** apportano 10 mg/L d'azoto assimilabile.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere Densità apparente (g/L) ≈ 600
Colore camoscio



LAFFORT
l'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%)	< 7	<i>Staphylococcus</i> (/g)	abs.
Azoto totale (%)	< 12	<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.
Proteine (%)	≈ 60	Piombo (ppm)	< 2
Glucidi totali (%)	≈ 25	Arsenico (ppm)	< 3
Minerali (%)	≈ 9	Mercurio (ppm)	< 1
<i>E. coli</i> (/g)	abs.	Cadmio (ppm)	< 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

Disperdere in mosto od acqua in ragione di 10 volte il peso, indi incorporare nella massa in fermentazione. L'apporto di **NUTRISTART® ORG** è consigliato nel corso del primo terzo di fermentazione alcolica, dopo una perdita di densità di circa 30 punti.

DOSI D'IMPIEGO

- Da 30 a 60 g/hL nelle vinificazioni in bianco, rosato o rosso.

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 10 kg.
Sacchetto da 5 kg - cartone da 10 kg.
Sacchetto da 20 kg.

