NUTRISTART®

Gäraktivator, Nährstoffkombination zur Unterstützung der Hefevermehrung
(Ammoniumphosphat, inaktivierte Hefen, Hefeautolysate, Thiamin).

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATION

Reichhaltiger Hefenährstoff, der organischen Stickstoff mit mineralischem Stickstoff und Thiamin vereint. Diese spezielle Formulierung ist eine Kombination aus verschiedenen Quellen an assimilierbarem Stickstoff (Ammoniumphosphat, inaktivierte Hefen, Hefeautolysate). Sie führt der Hefe zugleich schnell assimilierbaren mineralischen Stickstoff und aus Hefe gewonnenen organischen Stickstoff in Form von inaktivierten Hefen und stark aminosäurehaltigen Hefeautolysaten, welche langsamer assimiliert werden, zu. Die Hefeautolysate haben einen deutlich höheren Zellgehalt und stellen was den Nährwert betrifft eine höhere Biodisponibilität dar, mit mehr Wachstumsfaktoren als die inaktivierten Hefen, welche jedoch ihrerseits eine größere Membranfraktion besitzen. In Kombination mit den anderen Inhaltsstoffen resultiert aus den beiden Kategorien ergänzend wirkender Hefederivate die globale und einzigartige Formulierung von Nutristart, einem höchst leistungsstarken Nährstoff.

NUTRISTART® ermöglicht:

- Die Entwicklung einer genügend starken Hefepopulation.
- Eine gleichmäßige und vollständige Vergärung.
- Die Verminderung von unerwünschten Gärungsnebenprodukten (H_2S, fl. Säure, etc).

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- **NUTRISTART®** wird bei allen Arten von Weiß-, Rot- und Rosémosten eingesetzt.
- 10 g/hL **NUTRISTART®** führen 15 mg/L assimilierbaren Stickstoff (in mineralischer und organischer Form) zu.
- 10 g/hL **NUTRISTART®** führen 0,1 mg/L Thiamin (Hydrochlorat) zu.
- Einsatz bei mangelndem Nährstoffgehalt des Mostes.

VERSUCHSERGEBNISSE

Die inaktivierten Hefen und Hefeautolysate stellen Überlebensfaktoren (mittelkettige Fettsäuren, Sterole) und Wachstumsfaktoren (Aminosäuren, Mineralstoffe und Vitamine) zur Verfügung. Die Ammoniumsalze (Phosphat) sind weitere, unverzichtbare Wachstumsfaktoren.

Im Rahmen einer gezielten Durchführung von Gärung und BSA muß berücksichtigt werden, dass ein gleichmäßiger und vollständiger Gärverlauf eine grundlegende Voraussetzung für die Einleitung eines BSA ist.

LAFFORT
l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsbild ..... Pulver
Farbe ..... weiß
Dichte (g/L) ..... ≈ 1200

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) ..... < 7
Blei (ppm) ..... < 4
Arsen (ppm) ..... < 3
Quecksilber (ppm) ..... < 1
Den Hefederivat-Anteil betreffend:
Vermehrungsfähige Hefen (KBE/g) ..... $< 10^2$
Schimmelpilze (KBE/g) ..... $< 10^3$
Essigsaurebakterien (KBE/g) ..... $< 10^3$
Milchsaurebakterien (KBE/g) ..... $< 10^3$
Coliforme Keime (KBE/g) ..... $< 10^2$
E. coli (/g) ..... keine
Staphylococcus (/g) ..... keine
Salmonella (/25 g) ..... keine
Den Ammoniumphosphat-Anteil betreffend:
Eisen (ppm) ..... < 50

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

NUTRISTART® darf nicht mit dem Hefeansatz vermischt werden. Das Präparat wird angesetzt und dem Gebinde nach der Beimpfung mit Reinzuchthefe zugegeben.

Die Dosage von **NUTRISTART®** empfiehlt sich nach dem Gärstart, wenn der Most zu ungefähr einem Drittel vergoren ist.

DOSIERUNG

- 20 - 60 g/hL bei Weiß-, Rot- und Roséwein. Die Menge ist abhängig vom Ausgangsgehalt des Mostes an hefeverwertbarem Stickstoff, dem Mostgewicht und dem Trubgehalt.
- Gesetzlich zugelassene Höchstmenge in Europa : 60 g/hL (Die gesetzlich zugelassene Höchstmenge an **NUTRISTART®** führt 60 mg/hL Thiamin zu). Zweite Gärung von Schaumweinen: 45 g/hL.

EINSATZ

Bei Rotwein kann **NUTRISTART®** direkt bei der Remontage zugegeben werden.

Bei Weißwein wird **NUTRISTART®** zunächst in der zehnfachen Menge Wasser oder Most angesetzt. Zur vollständigen Auflösung des Phosphats gut rühren und dem Gebinde unter Rühren sofort zufügen.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

VERPACKUNG

1-kg-Beutel – 15-kg-Karton.

5-kg-Beutel – 15-kg-Karton.

20-kg-Sack.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

GM - AS - 29.09.23 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.