NUTRISTART® AROM

Nährstoff für die alkoholische Gärung auf Basis von Hefeautolysaten und Diammoniumphosphat für die aromatische Komplexität von Weinen.
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

Nährstoffkomplex aus spezifischen organischen Stickstoffquellen und Diammoniumphosphat. **NUTRISTART® AROM** wurde speziell entwickelt, um Weinen sensorische (geruchliche und geschmackliche) Komplexität zu verleihen. Dank eines ausgewogenen Verhältnisses zwischen den zugeführten Stickstoffformen werden hiermit elegantere, feinere, rassigere und am Gaumen besser ausgewogene Weine erzeugt. Die glutathionreiche Fraktion trägt zum Schutz der Aromen bei, die sich in Weiß- und Roséweinen während der Gärung entfaltet haben.

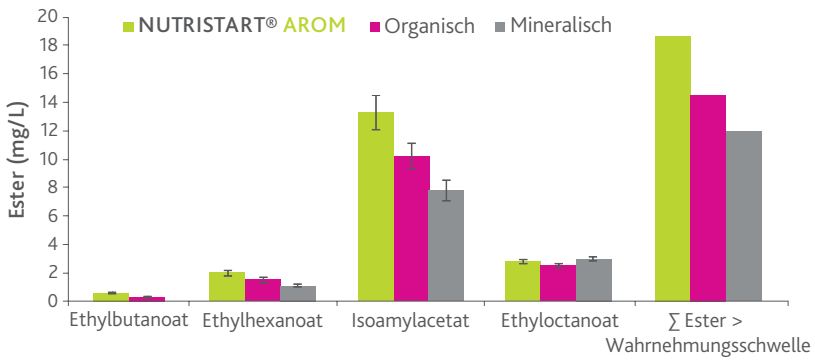
ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- Gewährleistung einer regelmäßigen und vollständigen alkoholischen Gärung bei leichten bis mittleren Stickstoffmängeln des Mostes.
- Bei starken Stickstoffmängeln und/oder Mosten mit hohem potentiellen Alkoholgehalt, ergänzend zu **NUTRISTART® AROM** eine mineralische Stickstoffquelle zugeben, um für die Hefen eine ausreichende Ernährung sicherzustellen.

Die Menge an notwendigem assimilierbarem Stickstoff hängt vom potentiellen Alkoholgehalt des Mostes ab. Je mehr Zucker der Most enthält, desto mehr assimilierbarer Stickstoff und andere Wachstumsfaktoren müssen zugeführt werden, um einen guten Verlauf der Gärung sicherzustellen. Zögern Sie nicht, unsere Online-Entscheidungshilfe (Hefeernährung) in der Rubrik **LAFFORT & YOU** auf unserer Website zu Rate zu ziehen.

VERSUCHSERGEBNISSE

Vergärung eines Sauvignon Blanc (Sancerre) mit **ZYMAFLORE® X16**. Die Stickstoffzufuhr ist gänzlich mineralisch, gänzlich organisch oder erfolgt gänzlich mit **NUTRISTART® AROM**. Aus dem mit **NUTRISTART® AROM** vergorenen Most werden Weine mit einer besseren Aromenkomplexität hergestellt.



Matrix	Sauvignon blanc
Pot. Alkohol (% vol.)	13,5%
Trübungsgrad (NTU)	106
Stamm	**ZYMAFLORE® X16**
Ass. N (mg N/L)	188
N-Zugabe (mg N/L)	24 (schwacher Mangel)
Zugabe 1 (t = 0)	Ø
Zugabe 2 (1/3 Gärung)	100 % NUTRISTART® AROM 100 % organisch 100 % mineralisch

LAFFORT
l'œnologie par nature

ERNÄHRUNGSSPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN

10 g/hL **NUTRISTART®** AROM entsprechen einer Zufuhr von 14 mg/L hefeassimilierbarem Sticktoff.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	Pulver
Farbe	Beige

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%)	< 7
Blei (ppm)	< 3
Arsen (ppm)	< 3
Quecksilber (ppm)	< 1
Den Hefederivat-Anteil betreffend:	
Hefen (KBE/g)	$<10^2$
Schimmelpilze (KBE/g)	$<10^3$
Essigsäurebakterien (KBE/g)	$<10^3$
Milchsäurebakterien (KBE/g)	$<10^3$
Coliforme Keime (KBE/g)	$<10^2$
E. Coli (/g)	keine
Staphylococcus (/g)	keine
Salmonella (/25 g)	keine

ANWENDUNG

DOSIERUNG

- 20 bis 60 g/hL, je nach ursprünglichem assimilierbaren Stickstoffgehalt des Mostes, potentiellem Alkoholgehalt, Trübungsgrad und verwendetem Hefestamm.

  EU-Gesetzgebung:

  Maximale Anwendungsdosis: Stillweine: 500 g/hL. / Zweite Gärung von Schaumweinen: 150 g/hL.

EINSATZ

Im 10-fachen seines eigenen Gewichts an Most auflösen, anschließend dem in Gärung befindlichen Tank zugeben.

Es wird empfohlen, **NUTRISTART®** AROM während des ersten Drittels der alkoholischen Gärung mittels einer oder mehrerer Gaben zuzusetzen.

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 – 10-kg-Karton.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

GM - AP - 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.