

NUTRISTART® AROM

Nährstoff für die alkoholische Gärung aus Hefeautolysaten, inaktivierten Hefen und Diammoniumphosphat für Weiß- und Roséweine mit komplexen Aromen.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

EIGENSCHAFTEN

Nährstoffkomplex aus spezifischen organischen Stickstoffquellen und Diammoniumphosphat. **NUTRISTART® AROM** wurde speziell entwickelt, um Weiß- und Roséweinen 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, die sich während der Gärung entfaltet haben, bei.

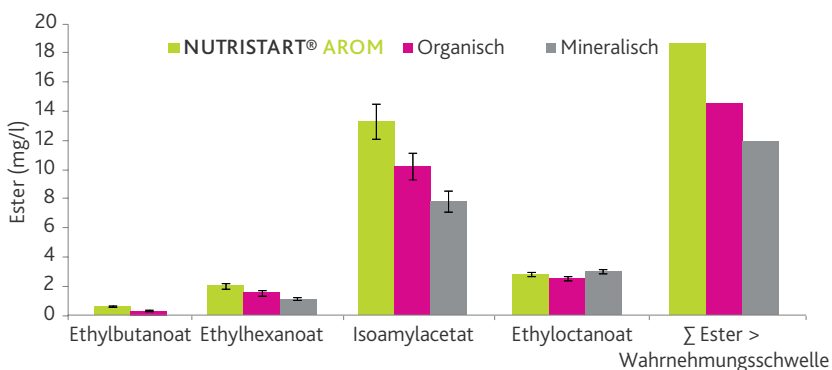
ÖNOLOGISCHE MERKMALE

- 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)	∅
Zugabe (1/3 Gärung)	2 100 % NUTRISTART® AROM 100 % organisch 100 % mineralisch



LAFFORT
L'œnologie par nature

ERNÄHRUNGSSPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN

10 g/hL NUTRISTART® AROM entsprechen einer Zufuhr von 12 mg/L hefeassimilierbarem Stickstoff.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform Pulver Farbe Beige

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit	< 7%	Staphylokokken/g	keine
Arsen	< 3 ppm	Coliforme Keime	<10 ² KBE/g
Blei	< 2,5 ppm	Schimmelpilze	<10 ³ KBE/g
Quecksilber	< 1 ppm	Milchsäurebakterien	<10 ³ KBE/g
Salmonella/25g	keine	Essigsäurebakterien	<10 ³ KBE/g
E. Coli/g	keine	Hefen	<10 ² KBE/g

ANWENDUNGSANLEITUNG

EMPFOHLENE DOSAGE

- 20 bis 60 g/hL Weiß- oder Roséwein, je nach ursprünglichem assimilierbarem Stickstoffgehalt des Mostes, potentielltem Alkoholgehalt, Trübungsgrad und verwendetem Hefestamm.

EU-Gesetzgebung: gesetzlich zulässige Höchstmenge 500 g/hL.

ANWENDUNG

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.

LAGERUNG

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

VERPACKUNG

- 1-kg-Beutel – 10-kg-Karton.
- 5-kg-Beutel – 10-kg-Karton.

