NUTRISTART® ORG

Gänzlich aus Hefe gewonnener Nährstoff auf Basis von Hefeautolysaten für eine geregelte und komplette Gärung.

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 und dem Food Chemical Codex

SPEZIFIKATION

Komplexer, gänzlich aus Hefe gewonnener Nährstoff mit einem hohen Gehalt an Aminosäuren, Vitaminen (insbesondere an Pantothensäure), Mineralstoffen und Spurenelementen (Magnesium, Mangan, Zink...), welche die Zellvermehrung fördern. **NUTRISTART® ORG.**

- Reproduziert den Nährstoffgehalt von natürlichem Most (Balance zwischen Aminosäuren und mineralisiertem Stickstoff).
- Garantiert eine ausgeglichene Nährstoffbalance der Hefe.
- Verbessert die Balance zwischen assimilierbarem Stickstoff und Panothensäure, eine Stoffkombination, die bei Reduktionsproblemen Abhilfe schafft.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- Sichert eine reguläre und komplette alkoholische Gärung in Fällen von leichtem bis moderatem Nährstoffmangel (etwa 120 mg/L assimilierbarer Stickstoff) des Mostes.

  Wie viel assimilierbarer Stickstoff notwendig ist, muss hauptsächlich in Abhängigkeit des potentiellen Alkoholgehalts des Mostes abgewogen werden. Je mehr Zucker der Most enthält, desto mehr assimilierbarer Stickstoff und andere Wachstumsfaktoren müssen ihm zugeführt werden, um einen guten Gärverlauf zu gewährleisten.
- In Fällen von starkem Stickstoffmangel und/oder alkoholreichen Weinen sollte **NUTRISTART® ORG** mit einer zusätzlichen Stickstoffquelle angewandt werden, um eine ausreichende Nährstoffversorgung zu gewährleisten.

VERSUCHSERGEBNISSE

Neben dem hohen Gehalt an organischem Stickstoff beinhaltet **NUTRISTART® ORG** natürlicherweise, einen Vitamincocktail, welcher die Bedürfnisse der Hefe für eine optimale Vermehrung und Viabilität erfüllt.

NUTRISTART® ORG ist außerdem Reich an Pantothensäure (Vitamin B5, essentiell für eine reduzierte H_2S-Bildung) und an Mineralstoffen, besonders Magnesium, Mangan und Zink, welche die Vitalität der Hefe erhöhen.

10 g/hL **NUTRISTART® ORG** entsprechen durchschnittlich 10 mg/L assimilierbarerem Stickstoff.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen	Pulver
Farbe	beige
Dichte (g/L)	≈ 600

LAFFORT
l'œnologie par nature

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%)	< 7	Staphylococcus (/g)	keine
Gesamtstickstoff (%)	< 12	Salmonella (/25 g)	keine
Proteinöse Bestandteile (%)	≈ 60	Blei (ppm)	< 2
Kohlenhydrate (%)	≈ 25	Arsen (ppm)	< 3
Mineralstoffe (%)	≈ 9	Quecksilber (ppm)	< 1
E. coli (/g)	keine	Cadmium (ppm)	< 1

ANWENDUNG

DOSIERUNG

- 30 bis 60 g/hL bei Weiß-, Rosé- oder Rotweinen.

EINSATZ

In der 10-fachen Gewichtsmenge Most auflösen und direkt dem Gärbehälter zugeben.

Wir empfehlen, **NUTRISTART® ORG** während dem ersten Drittel der alkoholischen Gärung zuzugeben, nach einer Zuckerreduktion von etwa einem Drittel der Gesamtmenge.

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- 10 kg Schachtel.

10 kg Beutel.

20 kg Beutel.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

EP - AA - 06.09.22 - 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.