

# NUTRISTART®

Activador complejo de fermentación que asocia los elementos nutritivos que favorecen la multiplicación de las levaduras.  
(Fosfato de amonio, levaduras inactivadas, autolizados de levadura, tiamina).

*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología.  
Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.*

## ESPECIFICIDADES

Activador complejo que combina el el nitrógeno orgánico, el mineral y la tiamina. Esta específica formulación asocia diferentes fuentes de nitrógeno asimilable (fosfato amónico, levadura inerte, autolizados de levadura) que permiten un aporte a la levadura de nitrógeno mineral de rápida asimilación, y de nitrógeno orgánico de origen de levadura en forma de levadura inactivada y autolizados de levadura ricos en aminoácidos y de asimilación mas lenta. Los autolizados de levadura son sensiblemente mas ricos en contenido celular y aportan una biodisponibilidad nutricional en factores de crecimiento mas importante que las levaduras inertes que tienen una mayor fracción de membrana. La complementariedad de estos dos derivados de levadura hacen de **NUTRISTART®** un nutriente áltamente eficaz.

**NUTRISTART®** permite:

- desarrollar una población de levaduras suficiente.
- una fermentación alcohólica constante y completa.
- la prevención de la formación de compuestos indeseables (H<sub>2</sub>S, AV, etc.).

## RESULTADOS CIENTÍFICOS

Las levaduras Inactivadas aportan factores de supervivencia (ácidos grasos de cadena larga, esteroides) y factores de crecimiento (aminoácidos, minerales y vitaminas). Las sales de amonio (fosfato) son otros factores de crecimiento indispensables.

En el contexto de una gestión razonada de las fermentaciones, es importante considerar que una fermentación alcohólica constante y completa es un factor esencial para el arranque de la fermentación maloláctica.

## APLICACIONES ENOLÓGICAS

- **NUTRISTART®** se utiliza para todos los tipos de mostos. (blancos, rosados o tintos).
- 10 g/hL de **NUTRISTART®** aportan 15 mg/L de nitrógeno asimilable (forma mineral y orgánico).
- 20 g/hL de **NUTRISTART®** aportan 0,26 mg/L de tiamina (clorhidrato).
- Utilizar en caso de carencia de elementos nutritivos en el mosto.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto .....polvo

Densidad aparente ..... 1200 g/L aprox

Color .....beige

## ANÁLISIS QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS

Salmonelas/25g .....	ausencia	Bacterias Lácticas .....	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
<i>E.coli</i> /g .....	ausencia	Bacterias Acéticas.....	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
Coliformes.....	< 10 <sup>2</sup> UFC/g	Hierro.....	< 40 ppm
<i>Staphylococcus aureus</i> /g .....	ausencia	Plomo.....	< 4 ppm
Mohos .....	< 10 <sup>3</sup> UFC/g	Mercurio.....	< 1 ppm
Levures revivificables.....	< 10 <sup>2</sup> UFC/g	Arsénico .....	< 3 ppm
		Cadmio.....	< 1 ppm

## PROTOCOLO DE USO

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

No mezclar la preparación con las levaduras secas activas (LSA). Preparar **NUTRISTART®** y adicionarlo al depósito después de la inoculación con LSA.

Se recomienda la adición de **NUTRISTART®** al inicio de la fermentación alcohólica, tras una bajada de la densidad de unos 30 puntos.

### MODO DE EMPLEO

En tinto, **NUTRISTART®** puede adicionarse directamente en el depósito de remontado.

En blanco, introducir la cantidad total de **NUTRISTART®** a adicionar en 10 veces su peso de agua o de mosto. Mezclar bien para disolver correctamente el fosfato e introducirlo enseguida en el depósito durante un remontado.

### CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de consumo preferente: 3 años.

### DOSIS DE EMPLEO

- De 20 a 45 g/hL en blancos, rosados y tintos. La dosis será en función del contenido inicial de nitrógeno asimilable del mosto, del grado alcohólico potencial y de la turbidez.
- Dosis máxima legal UE: 46 g/hL La dosis máxima de **NUTRISTART®** aporta 60 mg/hL de tiamina.

### ENVASES

- Bolsa de 1 kg – Caja de 15 kg
- Bolsa de 5 kg – Caja de 10 kg
- Saco de 20 kg

