

# NUTRISTART® AROM

Nutriente para la fermentación alcohólica a base de autolizados de levaduras, levaduras inactivadas y de fosfato diamónico para mejorar la complejidad aromática de los vinos.

*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente en enología.*

*Conforme al Reglamento CE nº 606/2009.*

## DESCRIPCIÓN

Nutriente completo compuesto de fuentes de nitrógeno orgánico específico y de fosfato diamónico. **NUTRISTART® AROM** está especialmente formulado para desarrollar la complejidad organoléptica (olfativa y gustativa) de los vinos. El equilibrio de nitrógeno que forma permite la producción de vinos más elegantes, más finos, más caracterizados y mejor equilibrados en boca. La fracción rica en glutatión participa en la protección de los aromas revelados en el momento de la fermentación de los vinos blancos y rosados.

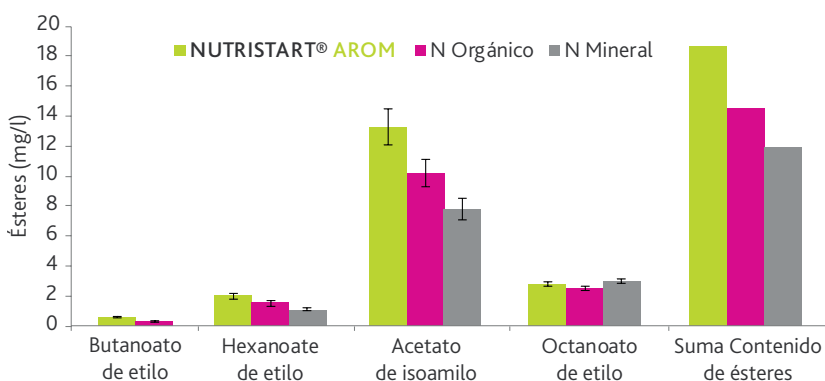
## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Asegura una fermentación alcohólica regular y completa en situación de carencias del Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA) en mostos.
- En los casos de carencias fuertes de nitrógeno del mosto con alto grado alcohólico y potencial, completar **NUTRISTART® AROM** con una fuente de nitrógeno mineral con el fin de garantizar a las levaduras una nutrición suficiente.

La cantidad de nitrógeno asimilable necesario se determina en función del grado potencial en alcohol del mosto. Cuanto más rico en azúcares, más nitrógeno asimilable deberemos aportar, así como otros factores de crecimiento para su buen desarrollo fermentativo. No dude en consultar nuestra Herramienta de Ayuda a la Decisión en nuestro enlace **LAFFORT & YOU** de nuestra página Web.

## RESULTADOS CIENTÍFICOS

Fermentación de un Sauvignon Blanc (Sancerre) con **ZYMAFLORE® X16**. La nutrición nitrogenada es 100% mineral, 100 orgánica o 100% a base de **NUTRISTART® AROM**. El mosto fermentado con **NUTRISTART® AROM** permite obtener vinos con una mayor complejidad aromática.



Matriz	Sauvignon blanc
GAP (% vol.)	13,5%
Turbidez NTU)	106
Cepa	ZYMAFLORE® X16
NFA (mg N/L)	188
Aporte N (mg N/L)	24 (carencia debil)
Aporte 1 (t=0)	∅
Aporte 2 (1/3 FA)	100 % NUTRISTART® AROM
	100 % N Orgánico
	100 % N Mineral



**LAFFORT**  
L'œnologie par nature

## PROPIEDADES NUTRICIONALES

Una dosis de 10 g/hL de NUTRISTART® AROM aporta el equivalente a 14 mg/L de nitrógeno asimilable a la levadura.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... polvo      Color ..... beige

## ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad ..... < 7%	Estafilococo /g ..... abs.
Arsénico..... < 3 ppm	Coliformes ..... <10 <sup>2</sup> UFC/g
Plomo..... < 2,5 ppm	Moho..... <10 <sup>3</sup> UFC/g
Mercurio ..... < 1 ppm	Bacterias lácticas ..... <10 <sup>3</sup> UFC/g
Salmonela/25g ..... abs.	Bacterias acéticas ..... <10 <sup>3</sup> UFC/g
E. Coli/g ..... abs.	Levaduras ..... <10 <sup>2</sup> UFC/g

## PROTOCOLO DE EMPLEO

### DOSIS DE EMPLEO RECOMENDADA

- 20 a 60 g/hL. Según el contenido inicial de nitrógeno asimilable del mosto, del grado alcohólico potencial, de la turbidez y de la cepa de levadura utilizada.

*(Reglamentación U.E.: la dosis máxima legal es de 500 g/hL)*

### MODO DE EMPLEO

Disolver en 10 veces su peso de mosto e incorporar a la cuba de fermentación.

Se aconseja añadir el NUTRISTART® AROM en el primer tercio de la fermentación alcohólica en una o varias veces.

## CONSERVACIÓN

- Conservar en su embalaje original a temperatura moderada en un local seco no susceptible de comunicar olores.
- Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto): 3 años.

## ENVASES

Bolsa de 1kg - Caja de 10 kg.  
Saco de 5 kg – Caja de 10kg.

