

NUTRISTART® KP

Activador de fermentación que asocia los elementos nutritivos que favorecen la multiplicación de las levaduras.
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES

NUTRISTART® KP es un activador completo de fosfato de amonio, levaduras inactivadas (*Saccharomyces cerevisiae*) y tiamina que permite:

- Desarrollar una población de levaduras suficiente.
- Una fermentación alcohólica constante y completa.
- La prevención de la formación de compuestos indeseables (H₂S, AV, etc.).

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **NUTRISTART® KP** se utiliza para todos los tipos de mostos (blancos, rosados o tintos).
- 10 g/hL de **NUTRISTART® KP** aportan 15 mg/L de nitrógeno asimilable (forma mineral y orgánico).
- 10 g/hL de **NUTRISTART® KP** aportan 0,1 mg/L de tiamina (clorhidrato).
- Utilizar en caso de carencia del mosto de elementos nutritivos.

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.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo Densidad aparente (g/L) ≈ 1200
Color beige claro

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)	< 7	Bacterias acéticas (UFC/g)	< 10 ³
Plomo (ppm)	< 4	Coliformes (UFC/g)	< 10 ²
Arsénico (ppm)	< 3	<i>E.coli</i> (/g)	ausencia
Mercurio (ppm)	< 1	<i>Staphylococcus</i> (/g)	ausencia
<u>Específicos para los derivados de levadura:</u>		<u>Específicos para el fosfato de amonio:</u>	
Levures revivificables (UFC/g)	< 10 ²	Hierro (ppm)	< 50
Mohos (UFC/g)	< 10 ³		
Bacterias lácticas (UFC/g)	< 10 ³		

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

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

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

DOSIS DE EMPLEO

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

MODO DE EMPLEO

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

En blanco, introducir la cantidad total de **NUTRISTART® KP** 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.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- DLUO: 4 años.

ENVASES

Bolsa de 1 kg – Caja de 15 kg.

