
NUTRISTART® ORG

Nutriente orgánico 100% de origen de levadura, completo a base de productos de levadura para una fermentación alcohólica completa y constante.

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 y al Food Chemical Codex (FCC).

ESPECIFICIDADES

Nutriente complejo, 100% de origen de levadura rico en aminoácidos, vitaminas (particularmente rico en ácido pantoténico) minerales y oligoelementos (magnesio, manganeso, zinc...) que favorece la multiplicación celular.

NUTRISTART® ORG permite:

- Reproducir la distribución nutricional naturalmente presente en los mostos.
- Asegurar un mejor equilibrio nutricional de las levaduras.
- Mejorar el equilibrio entre el nitrógeno asimilable y el ácido pantoténico, una combinación de compuestos necesaria para resolver los problemas de reducción.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

- Para asegurar una FA regular y completa en el caso de carencias débiles a moderadas en el mosto en nitrógeno (en torno a 140-160 mg/L de nitrógeno asimilable).

La cantidad de NFA (nitrógeno fácilmente asimilable) necesaria está en función del grado alcohólico potencial del mosto. Cuanto más rico es el mosto en azúcares mayor será la cantidad de nitrógeno necesaria, así como de otros factores de crecimiento, para un buen desarrollo fermentativo.

- En caso de fuertes carencias nitrogenadas y/o en el caso de vinos de alta graduación alcohólica, asociar **NUTRISTART® ORG** a otra fuente de nitrógeno, con el fin de garantizar el mejor equilibrio nutricional para las levaduras.

RESULTADOS CIENTÍFICOS

Además de su riqueza en nitrógeno orgánico **NUTRISTART® ORG** contiene naturalmente un coctel de vitamina que es necesaria para una buena multiplicación y viabilidad celular.

NUTRISTART® ORG es particularmente rico en ácido pantoténico (vitamina B5), vitamina esencial para la reducción de la producción de H₂S y en minerales esenciales para la buena viabilidad de las levaduras, principalmente, magnesio, manganeso y zinc.

10 g/hL de **NUTRISTART® ORG** aportan alrededor de 10 mg/L de nitrógeno asimilable.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo
Color beige

Densidad aparente600g/Laprox.

ANÁLISIS QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS

Humedad < 7 %
Nitrógeno total < 12 %
Material proteico aprox. 60 %
Materia glucídica total aprox. 25 %
Minerales aprox. 9 %
Salmonella/25g ausencia

Escherichia coli/g ausencia
Staphylococcus aureus/g ausencia
Arsénico < 3 ppm
Plomo < 2 ppm
Mercurio < 1 ppm
Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLO DE USO

DOSIS DE EMPLEO

30 a 60 g/hL en blancos, tintos o rosados.

MODO DE EMPLEO

Disolver en 10 veces su peso de mosto e incorporar al depósito en fermentación.

Se recomienda la adición de **NUTRISTART® ORG** durante el primer tercio de la fermentación alcohólica, después de una pérdida de densidad en torno a 30 puntos.

CONSERVACIÓN

- Mantener alejado del piso, en envase a temperaturas de bajas a moderadas en un local seco no susceptible de transferir olores.
- Fecha de consumo preferente (con envase cerrado): 3 años.

ENVASES

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

