# NUTRISTART®

Attivatore della FA; associazione di elementi nutritivi stimolatori della moltiplicazione dei lieviti (di-ammonio fosfato, lieviti inattivati, autolisati di lievito, tiamina).

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

## SPECIFICITÀ E PROPRIETA' ENOLOGICHE

Attivatore completo, che apporta in maniera combinata azoto organico, azoto minerale e Tiamina. L'apporto integrato di differenti fonti di azoto assimilabile (di-ammonio fosfato, lieviti inattivati, autolisati di lievito) consente di fornire ai lieviti azoto minerale, a rapida assimilazione, e azoto organico proveniente da lieviti inertati e lisati ricchi in amminoacidi, a più lenta biodisponibilità. Gli autolisati sono sensibilmente più ricchi in contenuto cellulare e presentano componenti nutritive ed in fattori di crescita sensibilmente maggiori rispetto ai lieviti inattivati, i quali possiedono, al contrario, una più cospicua frazione derivante da membrane. La complementarietà di queste due categorie di derivati da lievito, unita alle restanti componenti di **NUTRISTART®**, è la chiave di volta della formulazione completa e singolarissima di questo nutriente ad altissime prestazioni.

**NUTRISTART®** consente infatti:

- Di assicurare lo sviluppo di una popolazione di lieviti numericamente appropriata e vigorosa.
- In grado di condurre una fermentazione alcolica regolare e completa.
- Prevenendo la formazione di composti indesiderati ($H_2S$, acidità volatile, etc).

## APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- **NUTRISTART®** si utilizza su ogni tipo di mosto (bianco, rosato o rosso).
- 10 g/hL di **NUTRISTART®** apportano 15 mg/L di azoto assimilabile (in forma ammoniacale ed amminoacidica).
- 10 g/hL di **NUTRISTART®** apportano 0,1 mg/L di tiamina (cloridrato).
- Da utilizzarsi, su mosto, nei casi di carenza di elementi nutritivi.

## RISULTATI SPERIMENTALI

I lieviti inattivati ed autolisati apportano fattori di sopravvivenza (acidi grassi a lunga catena, steroli) e fattori di crescita (amminoacidi, minerali e vitamine). I sali di ammonio (fosfato) sono ulteriori fattori di crescita indispensabili.

Nel quadro di una gestione razionale delle fermentazioni, è importante considerare che una fermentazione alcolica regolare e completa è presupposto essenziale per un avvio rapido ed un decorso ottimale della fermentazione malolattica.

## CARATTERISTICHE FISICHE

| | |
|---|---|
| Aspetto | polvere |
| Colore | camoscio |
| Densità apparente (g/L) | ≈ 1200 |

LAFFORT
*l'œnologie par nature*

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

| | |
|---|---|
| Umidità (%) | < 7 |
| Piombo (ppm) | < 4 |
| Arsenico (ppm) | < 3 |
| Mercurio (ppm) | < 1 |
| Relativamente alla parte dei derivati da lievito | |
| Lieviti riattivabili (UFC/g) | < $10^2$ |
| Muffe (UFC/g) | < $10^3$ |
| Batteri lattici (UFC/g) | < $10^3$ |
| Batteri acetici (UFC/g) | < $10^3$ |
| Coliformi (UFC/g) | < $10^2$ |
| *E. coli* (/g) | abs. |
| *Staphylococcus* (/g) | abs. |
| *Salmonella* (/25 g) | abs. |
| Relativamente alla parte da fosfato d'ammonio | |
| Ferro (ppm) | < 50 |

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Non mescolare **NUTRISTART®** con il lievito secco attivo (LSA). Preparare separatamente il **NUTRISTART®** ed immetterlo in vasca dopo l'inoculo con il LSA.
- L'apporto di **NUTRISTART®** è consigliato principalmente all'inizio della fermentazione alcolica, dopo una perdita di densità di circa 30 punti.

### DOSI D'IMPIEGO

- Da 20 a 60 g/hL su mosti bianchi, rosati o rossi. Da dosarsi in funzione del tenore iniziale in azoto assimilabile (APA) del mosto, del grado alcolico potenziale e del livello di torbidità.

Dose massima legale in U.E.: 60 g/hL (dose di **NUTRISTART®** che apporta 60 mg/hL di Tiamina).

Rifermentazione dei vini spumanti: 45 g/hL.

### APPLICAZIONE

Nella vinificazione in rosso, **NUTRISTART®** può essere aggiunto direttamente utilizzando un mastello, nel corso di un rimontaggio.

Nella vinificazione in bianco, incorporare la quantità totale di **NUTRISTART®** da aggiungere in mosto in ragione di 10 volte il suo peso. Mescolare accuratamente per sciogliere correttamente il fosfato, poi immettere subito in vasca nel corso di un rimontaggio.

## INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

## CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg in cartone da 15 kg.

Sacchetto da 5 kg in cartone da 15 kg.

Sacco da 20 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

GM - AS - 29.09.23- Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.