

NUTRISTART® KP

Attivatore della FA; associazione di elementi nutritivi stimolatori della moltiplicazione dei lieviti.

*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 PROPRIETÀ ENOLOGICHE

NUTRISTART® KP è un attivatore completo composto da di-ammonio fosfato, lieviti inattivati e tiamina, 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 (H₂S, acidità volatile, etc).

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- **NUTRISTART® KP** si utilizza su ogni tipo di mosto (bianco, rosato o rosso).
- 10 g/hL di **NUTRISTART® KP** apportano 15 mg/L di azoto assimilabile (in forma ammoniacale ed amminoacidica).
- 10 g/hL di **NUTRISTART® KP** 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 Densità apparente (g/L) ≈ 1200
 Colore camoscio



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

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

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

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

APPLICAZIONE

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

Nella vinificazione in bianco, incorporare la quantità totale di **NUTRISTART® KP** 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): 4 anni.

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® KP** che apporta 60 mg/hL di Tiamina).

Rifermentazione dei vini spumanti: 45 g/hL.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg in cartone da 15 kg.

