

# 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 (H<sub>2</sub>S, 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



## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) .....	< 7	Batteri acetici (UFC/g) .....	< 10 <sup>3</sup>
Piombo (ppm) .....	< 4	Coliformi (UFC/g) .....	< 10 <sup>2</sup>
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 <sup>2</sup>	<u>Relativamente alla parte da fosfato d'ammonio</u>	
Muffe (UFC/g) .....	< 10 <sup>3</sup>	Ferro (ppm) .....	< 50
Batteri lattici (UFC/g) .....	< 10 <sup>3</sup>		

## 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.

