

ANALISI CHIMICA E BIOLOGICA

Umidità	< 7 %	<i>Escherichia coli/g</i>	abs.
Azoto totale	<12 %	<i>Staphylococcus aureus/g</i>	abs.
Proteine	60 % circa	Arsenico	< 3 ppm
Glucidi totali	25 % circa	Piombo	< 2 ppm
Minerali	9 % circa	Mercurio	< 1 ppm
Salmonelle/25g	abs.	Cadmio	< 1 ppm

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

DOSI D'IMPIEGO

- Da 30 a 60 g/hL nelle vinificazioni in bianco, rosato o rosso.

CONDIZIONI ENOLOGICHE

Disperdere in mosto od acqua in ragione di 10 volte il peso, indi incorporare nella massa in fermentazione. L'apporto di **NUTRISTART® ORG** è consigliato nel corso del primo terzo di fermentazione alcolica, dopo una perdita di densità di circa 30 punti.

CONSERVAZIONE

- Conservare nell'imballo originale integro, non a diretto contatto con il suolo, in un locale pulito, fresco, asciutto e privo di odori.
- DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale) in imballo originale integro: 3 anni.

CONFEZIONAMENTO

- Sacchetto da 1kg - cartone da 10 kg.
- Sacchetto da 5 kg - cartone da 10 kg.



LAFFORT
L'œnologie par nature