NUTRISTART® AROM

Питательный компонент для спиртового брожения на основе автолизатов дрожжей и диаммонийфосфата для ароматической сложности вин.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС N° 2019/934.

ОПИСАНИЕ

Комплексное питание, состоящее из органических источников азота и фосфата диаммония. NUTRISTART® AROM специально разработан для наиболее полного раскрытия органолептического потенциала вин (вкусового и ароматического). Баланс привносимых этим продуктом азотных форм позволяет получить более элегантные, изысканные, гармоничные вина с выраженным характером. Насыщенные глутатионом фракции защищают сформировавшиеся во время брожения белых и розовых вин ароматические вещества.

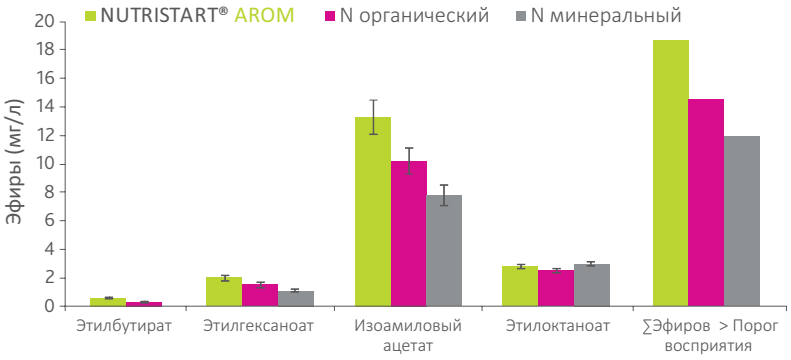
ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Обеспечивает стабильное и полное алкогольное брожение при слабом или умеренном недостатке азота в сусле.
- В случае сильного недостатка азота и/или для сусла с высоким потенциальным содержанием спирта рекомендуется совместить внесение NUTRISTART® AROM с подкормкой из минерального азота, чтобы обеспечить дрожжам достаточное питание.

Необходимое количество ассимилируемого азота зависит от потенциального содержания спирта. Чем выше содержание сахара в сусле, тем больше нужно вносить ассимилируемого азота и других факторов роста. Рекомендуем воспользоваться нашим Модулем Подготовки Решений онлайн (МПР «Питание») в рубрике **LAFFORT & YOU** на нашем сайте.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

Брожение Совиньон Блан (Сансер) с применением дрожжей ZYMAFLORE® X16. Азотная подкормка: 100% минеральная, 100% органическая или 100% NUTRISTART® AROM. Сусло, прошедшее брожение в присутствии NUTRISTART® AROM позволяет получить вино с более яркими и многогранными ароматами.



Анализируемый виноматериал	Совиньон Блан
Потенциальное содержание спирта (% об.)	13,5%
Мутность (NTU)	106
Штамм дрожжей	ZYMAFLORE® X16
N ассимил. (мг N/л)	188
N внесенный (мг N/л)	24 (слабый недостаток азота)
Первое внесение (t=0)	Ø
Второе внесение (1/3 СБ)	100 % NUTRISTART® AROM 100 % N Органический 100 % N Минеральный

LAFFORT
l'œnologie par nature

ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

Доза 10 г/гл NUTRISTART® AROM дает дрожжам эквивалент 14 мг/л ассимилируемого азота.

ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

Форма	порошок
Цвет	бежевый

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%)	< 7	Кишечная палочка (/г)	отсутствует
Дрожжи (КОЕ/г)	$<10^2$	Сальмонелла (/25 г)	отсутствует
Плесневые грибы (КОЕ/г)	$<10^3$	Стафилококк (/г)	отсутствует
Молочнокислые бактерии (КОЕ/г)	$<10^3$	Свинец (ppm)	< 3
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г)	$<10^3$	Мышьяк (ppm)	< 3
Колиформные бактерии (КОЕ/г)	$<10^2$	Ртуть (ppm)	< 1

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ДОЗИРОВКА

• От 20 до 60 г/гл. Дозировка должна быть рассчитана на основании изначального содержания ассимилируемого азота в сусле, потенциального содержания спирта, мутности и используемого штамма дрожжей.

Максимальная разрешенная дозировка в ЕС:

Максимальная доза использования: Тихие вина: 500 г/гл. / Второе брожение игристых вин: 150 г/гл.

ПРИМЕНЕНИЕ

Растворите в сусле в соотношении 1:10, затем внесите раствор в емкость, в которой проходит процесс брожения.

Рекомендуется вносить NUTRISTART® AROM в течение первой трети спиртового брожения, общая доза может быть внесена за один или за несколько раз.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 3 года.

УПАКОВКА

Пакет 1 кг- Коробка 15 кг (15 x 1 кг).

Пакет 5 кг – Коробка 10 кг (2 x 5 кг).

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

GM - AP - 27.01.23 - Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами проконтролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.