

NUTRISTART® AROM

Питательный препарат, применяемый в процессе спиртового брожения, на основе гидрофосфата аммония, автолизированных и инактивированных дрожжей. Способствует выявлению ярких и многогранных ароматов.

Пригоден для производства продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (ЕС) 2019/934.

ОПИСАНИЕ

Комплексное питание, состоящее из специфических источников азота и гидрофосфата аммония. **NUTRISTART® AROM** специально разработан для наиболее полного раскрытия органолептического потенциала вин (вкусового и ароматического). Баланс привносимых этим продуктом азотных форм позволяет получить более элегантные, более изысканные, более гармоничные вина, с более выраженным характером. Насыщенные глутатионом составляющие помогают защитить выявленные во время брожения ароматы.

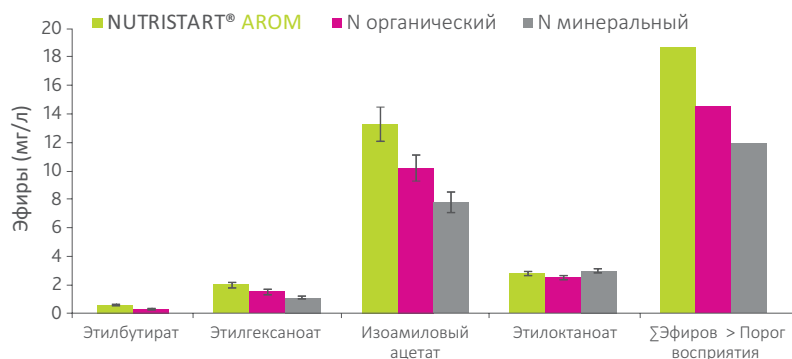
ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Обеспечивает стабильное и полное спиртовое 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 ассимиля. (мг N/л)	188
N внесенный (мг N/л)	24 (слабый недостаток азота)
Первое внесение (t=0)	∅

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: 500 г/гл.

ВНЕСЕНИЕ

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).

