



Nutrientes y auxiliares de fermentación

NUTRIFERM AROM PLUS

NUTRIENTE ORGÁNICO PARA LA POTENCIACIÓN DE LOS AROMAS DE FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN

Autolisado de levaduras con alta concentración en aminoácidos, clorhidrato de tiamina (Vit B 1) 0,15%.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Potenciación de los aromas secundarios en las variedades neutras.

Nuevo activante de la fermentación procedente de levaduras seleccionadas, posteriormente sometidas a procesos físicos de selección y concentración de aminoácidos libres procedentes de la autólisis enzimática.

Este alto porcentaje de aminoácidos libres específicos tienen una perfecta cantidad y balance para la producción de alta concentración y calidad de aromas de fermentación.

Nutriferm Arom PLUS es muy rico en aminoácidos libres que son los precursores más importantes que tienen las levaduras para biosintetizar las moléculas responsables de los aromas (alcoholes superiores, esteres aromáticos, aldehídos,...), luego si enriquecemos el mosto de aminoácidos libres, entonces aumentaremos el contenido en precursores aromáticos de los mostos con el objetivo de incrementar la intensidad y complejidad aromática.

Nutriferm Arom PLUS es muy rico en factores de supervivencia que garantizan el buen desarrollo y finalización de la fermentación.

La novedosa selección permite la eliminación de las moléculas precursoras de eventuales amargores y sequedades posiblemente contenidas en algunos subproductos de levaduras, **Nutriferm Arom PLUS** potencia de esta forma el dulzor en el vino resultante.

APLICACIONES

- ✓ **Nutriferm Arom PLUS** potencia la capacidad de los mostos de variedades neutras para la producción de aromas de fermentación.
- ✓ Incremento de aromas en vinos procedentes de uvas de alta producción.
- ✓ Vinos blancos, rosados y tintos muy aromáticos.
- ✓ Vinos atractivos desde mostos prensa o de 2ª calidad.

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN.

Para la potenciación de los aromas de fermentación con **Nutriferm Arom PLUS** es recomendable la utilización de levaduras genéticamente muy productivas de nuevos aromas a partir de aminoácidos libres, esto es, levaduras altamente productoras de aromas como Enartis Ferm Aroma White, ES 181, ES Floral, Q Citrus y Red Fruit.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

De 15 a 30 g/hL.

(Dose maxima legal en la UE: 40 g/hL)

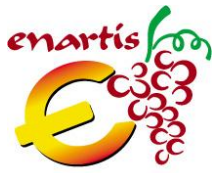
Disuélvase **Nutriferm Arom PLUS** en poca agua o mosto (1:5) y añádase en el inóculo de la levadura o pie de cuba.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 1 y bolsa de 10 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.



Nutrientes y auxiliares de fermentación

NUTRIFERM AROM PLUS

Producto de uso enológico, según a lo marcado por:
Reglamento (CE) N. 606/2009

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:

Codex Œnologique International