

# NUTRISTAB<sup>®</sup> CW

Pared celular purificada



## Introducción

NUTRISTAB CW, pared celular purificada obtenida a partir de procesos de fermentación primaria de cepas seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*. Por sus propiedades detoxificantes, adsorbentes y aromáticas NUTRISTAB CW puede ser utilizado en distintas etapas de los procesos de elaboración y tratamiento del vino.

## Beneficios de la aplicación

- Crea mejores condiciones para la fermentación.
- Mejora la viabilidad y tolerancia de alcohol de las levaduras activas.
- Elimina los compuestos tóxicos de mostos y vinos. (ácidos grasos, pesticidas)
- Absorbe los contaminantes del vino (anisoles, TCA, TBA, PCA).
- Restaura el perfil aromático ed los vinos contaminados.
- Mejora el volumen en boca.

## Envase

Caja x 15 Kgs. de peso neto

## Modo de uso y Dosis

- En mosto para la fermentación: 10 a 30 gr/Hl.
- En fermentación enlentecidas o paradas: 20 a 60 gr/Hl.
- En detoxificación de vinos: 20 a 60 gr/l.
- En preparación de lías: 80 a 100 gr/Hl. con 0,5 ml/Hl. de VINEMAX BG

## Aplicación

NUTRISTAB X-FERM debe disolverse en el mosto o vino evitando la formación de grumos.

## Almacenamiento

NUTRISTAB X-FERM debe ser almacenado en un lugar fresco y seco y los envases cerrados se conservan inalterables por 2 años a partir de su fecha de elaboración