



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

SOUPER NUTRIFERM ENERGY BLANC

Nutriente complejo específico a utilizar durante la fermentación de vinos blancos y rosados

INTERES ENOLOGICO

Los mostos blancos y rosados en numerosas ocasiones presentan carencias ya que en desfogado y la clarificación disminuyen la turbidez del mosto y eliminan esteroides y en ácidos grasos insaturados. Por otra parte, el alto grado de madurez explica en ocasiones las carencias de la vendimia en nitrógeno y vitaminas. Estas carencias pueden también venir inducidas por el control de rendimientos en el viñedo (cubiertas vegetales, menor fertilización...), el clima, la variedad, las maceraciones prefermentativas, etc. El estado sanitario de la vendimia tiene gran influencia ya que la tiamina, los esteroides, y los ácidos grasos polisaturados son muy deficitarios en los mostos que provienen de vendimias infectadas por Botrytis cinerea. Todas estas carencias en fermentación tienen impactos negativos como desviaciones fermentativas, productos de acidez volátil, SH_2 , ácidos grasos de cadena corta y originan en el vino una falta de complejidad aromática y sensación de sequedad en boca.

Para cubrir las necesidades esenciales de las levaduras y mejorar la fermentación alcohólica, L' Abott France desarrolla fórmulas innovadoras SOUPER NUTRIFERM ENERGY BLANC completas y equilibradas que asocian los efectos de:

- * Fuentes nitrogenadas complementarias: sales de amonio y nitrógeno orgánico que participan en el consumo de azúcar y de síntesis de proteínas de la levadura.

- * Fuentes nitrogenadas de vitaminas esenciales para el crecimiento de la levadura y su resistencia al estrés durante la fermentación.

- * Fuentes minerales, parte esencial para el ciclo energético y enzimático de la levadura y que favorecen la producción de ésteres.

- * Esta fórmula específica, favorece la producción de aromas debidos al metabolismo de los aminoácidos.

DOSIS

- * 10 g/hL de SOUPER NUTRIFERM ENERGY BLANC liberan 21 mg/L de nitrógeno (NFA). Ajustar el nivel de nitrógeno (NFA) a 160 – 180 mg/L.

MODO DE EMPLEO

- * Añadir SOUPER NUTRIFERM ENERGY BLANC en dos etapas.

- * Una mitad al inicio de la fermentación, al momento de la siembra.

- * La otra mitad, cuando la densidad del mosto ha disminuido de 20 a 30 puntos, mediante un remontado con aireación.

- * En el caso de rearranque de fermentación, se añade SOUPER NUTRIFERM ENERGY BLANC en una sola vez.

ACONDICIONAMIENTO

- * Bolsas por 25 kgs.

CONSERVACION

Conservar en su envase original, debidamente cerrado. Producto sensible a la luz y a la humedad.



L'abott France
Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France



Distribuye:
Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INSUMOS

LAS CAÑAS 435
(C.P.:5519)
Dorrego. Cillén
Mendoza. Argentina

Tel/fax: 0261
432 5284
432 0270
rsouto@ciudad.com.ar
www. robertosouto.com.ar