



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

SOUPER NUTRIFERM ENERGY RED

Nutriente complejo específico a utilizar durante la fermentación de vinos tintos

INTERES ENOLOGICO

Para asegurar una fermentación completa y una cinética regular es necesario que en el mosto encontremos los factores nutritivos y las condiciones físico-químicas adecuadas para el óptimo desarrollo de la levadura, asegurando la máxima producción de biomasa y, en consecuencia, reduciendo el riesgo de fermentaciones lentas o paradas de fermentación, L' Abott France ha desarrollado SOUPER NUTRIFERM ENERGY RED, fórmula adaptada a las necesidades de los mostos tintos.

* Células de levadura inactivas como fuente de aminoácidos, ácidos grasos de cadena larga, esteroides, vitaminas y elementos minerales vitales para la actividad celular.

* Fosfato diamonio (FDA) que forman parte de la fracción de nitrógeno fácilmente asimilable (NFA). La disponibilidad de nitrógeno evita problemas de fermentación y la formación de aromas y sabores desagradables.

* Tiamina, adicionada en forma de clorhidrato. Actúa como regulador en las últimas fases de la fermentación, evitando la producción de compuestos catiónicos y aldehídos por parte de las levaduras.

* Gel de sílice, que ejerce efecto soporte sobre las levaduras a modo de coloide, permitiendo una mayor regularidad de la fermentación.

DOSIS

* 10 g/hL de SOUPER NUTRIFERM ENERGY RED 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 RED 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 rearmado de fermentación, se añade SOUPER NUTRIFERM ENERGY RED 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.