

NUTROZIM

NUTRIENTE ORGÁNICO CON APORTE BALANCEADO DE NFA

LA FERMENTACIÓN: PIEZA CLAVE DE LA VINIFICACIÓN

La fermentación es de primordial importancia para el alcanzamiento del objetivo enológico deseado.

La levadura es la actriz de esta transformación bioquímica que, para que se desarrolle de forma correcta, necesita encontrar su substrato: energía, fuente de carbono y de nitrógeno, nutrientes para su metabolismo, además de factores de protección.

Todos estos compuestos tienen que estar en mosto o tienen que ser integrados a través de adiciones exógenas. Para favorecer el proceso fermentativo, el OIV ha admitido el uso de "nutrientes de fermentación" que pueden ser productos derivados de levaduras (auto lisados, cortezas o levaduras inactivas), sales amoniacales, tiamina y celulosa.

El objetivo de la adición de los activantes es favorecer un rápido inicio, así como un curso regular y el término completo de la fermentación alcohólica, enriqueciendo el medio con elementos nutritivos, factores de crecimiento y detoxificando con la absorción de compuestos inhibidores del crecimiento celular.



EVER, gracias al sistema integrado para la gestión de la levadura y de sus derivados, a partir de la selección de las cepas realizada directamente en viñedos y en bodegas, a través de la caracterización (de identidad y tecnológica), de la introducción y el mantenimiento en propio Banco de Cepas exclusivo, la gestión de la producción de levadura y sus derivados, los estrechos controles de calidad (genético, microbiológico, tecnológico y organoléptico), el embalaje adecuado, la conservación a temperatura controlada, la divulgación de los adecuados procedimientos de rehidratación, activación y nutrición, CONTRIBUYE AL LOGRO DE VUESTROS OBJETIVOS ENOLÓGICOS!

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Practicidad y eficiencia de una única formulación, estudiada por Y-TEAM, para garantizar el máximo de los rendimientos y la seguridad de las fermentaciones.

NUTROZIM es una mezcla de derivados de levaduras conteniente auto lisado y cortezas de levadura, asociados a sales amoniacales (DAP), vitaminas (tiamina) y factores de sobrevivencia, ideal para un aporte nutritivo completo en todas las etapas de la transformación de los azúcares.

NUTROZIM además de abastecer un adecuado nivel de NFA es capaz de detoxificar el mosto, liberando factores de sobrevivencias y oligoelementos, facilitando el cierre de fermentación.

APLICACIONES

Estos nutrientes tienen que ser empleado según:

- Composición del mosto (cantidad de azúcar, contenido de NFA...);
- Objetivo enológico requerido;
- Modalidad de reactivación, estrategias nutricionales;
- Exigencias nutritivas de la levadura;
- Tecnologías disponibles.

Este nutriente está recomendado a partir de las primeras etapas de fermentación en mosto escaso de NFA cuando se requiere aumentar la producción de aromas fermentativos a través de una estrategia mixta, orgánica/inorgánica.

El uso en el momento de la inoculación de la levadura favorece la multiplicación y el crecimiento celular, optimiza la cinética de fermentación limitando la producción de compuestos secundarios indeseados.

La integración después el inicio de la fermentación permite regular de forma equilibrada todas las fuentes nutritivas, además de factores de crecimiento, protección y detoxificación con un único producto.

ESPECIFICACIONES DE COMPOSICIÓN Y-TEAM

ELEMENTO	CANTIDAD	x 100 g de NUTROZIM
NITRÓGENO TOTAL	15,54	g
AMONIAICAL	12,45	g
AMÍNICO	550	mg
A.A. GRUPO A (crecimiento)	173	mg
A.A. GRUPO "B" (precursores)	100	mg
NITRÓGENO FÁCILMENTE ASIMILABLE	13	g
ESTEROLES TOTALES	180	mg
ERGOSTEROL	80	mg
GRASOS TOTALES	1620	mg
GRASOS MONOINSATURADOS	1240	mg
GLUCANAS + MANANAS	7,20	g
ANHIDRIDO FOSFÓRICO	36	g
TIAMINA	60	mg

MODALIDAD Y DOSIS DE USO

Disolver **NUTROZIM** en un volumen de mosto igual a 10 veces su peso.
Añadir la solución a la masa a tratar con remontado.

20-70 g/hL en todas las fermentaciones
30-80 g/hL en las paradas de fermentaciones

Notas:

- 100 g/hL aportan la dosis máxima permitida de tiamina (60 mg/hL)
- 100 g/hL de producto aportan 130 mg/L de NFA.

COMPOSICIÓN

Autolisado, Cortezas de levadura, DAP, Celulosa, tiamina clorhidrato

<p>AUTO LISADO DE LEVADURA</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Aporta nitrógeno fácilmente asimilable ○ Aporta aminoácidos libres ○ Contribuye a la producción de alcoholes superiores ○ Contribuye al desarrollo aromático 	<p>CORTEZAS DE LEVADURA</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Evitan la acumulación de los ácidos grasos a cadena mediana ○ Aportan mano proteínas y polisacáridos ○ Aportan factores de sobrevivencia ○ Detoxifican los mostos ○ Mejoran la funcionalidad de la membrana celular ○ Facilitan la eliminación de la CO₂
<p>FOSFATO DIAMÓNICO</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Aporta buena cantidad de NFA ○ Estimula el crecimiento celular ○ Evita las carencias de nitrógeno 	<p>TIAMINA CLORHIDRATO</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Estimula la fermentación ○ Interviene en los procesos metabólicos de la levadura ○ Regula la absorción de las fuentes de nitrógeno
<p>CELULOSA</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Detoxifica los mostos ○ Facilita la eliminación de la CO₂ ○ Actúa como soporte para la levadura 	

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 Kg, Saco de 10 Kg

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad