NUTRIENTES

NUTRICELL® FLOT

Nutriente específico para mostos brancos e rosés flotados, para um início otimizado da fermentação alcoólica

VINHO BRANCO | VINHO ROSÉ | SANS ALLERGENE AF ALLERGEN FREE | VEG

Mostos provenientes de flotação	Fonte de azoto assimilável 100% orgânico	Compensa os défices de matérias sólidas nos mostos demasiado límpidos após flotação (turbidez < 50NTU)

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Assegurar a boa multiplicação e nutrição das leveduras durante o primeiro 1/3 da FA
- Tiamina, uma vitamina essencial na fase de multiplicação das leveduras. O seu papel como cofator enzimático é necessário para a glicólise.
- Autolisatos de levedura que fornecem azoto orgânico interveniente na síntese das proteínas membranares.
- Aminoácidos que desempenham um papel importante na síntese e proteção de certas famílias de aromas (tióis e ésteres).
- Celulose microcristalina para reajustar significativamente a turbidez dos mostos flotados.

DOSAGEM

Dose recomendada: 20 a 60 g/hL
Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 60 g/hL

ACONDICIONAMENTO

10 KG

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Proteger do congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

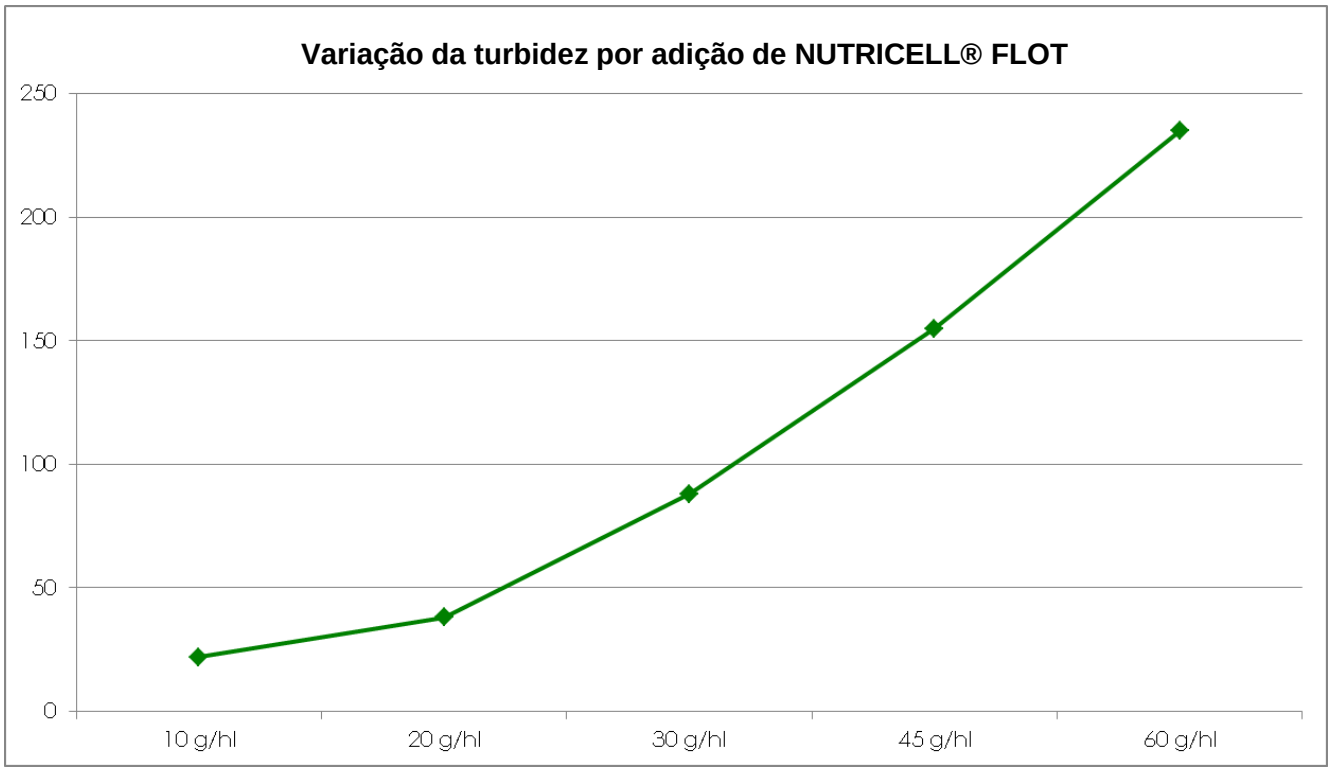
Dispersar **NUTRICELL® FLOT** em 10 vezes o seu peso em água ou mosto (1kg por 10L).

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

É BOM SABER!

A presença de matéria sólida é essencial no mosto. De facto, para além das qualidades nutritivas (presença de lípidos...) das borras, as frações sólidas desempenham um papel, puramente físico, de nucleação do CO_2 , contribuindo assim para a formação de bolhas e libertação de CO_2 e evitando desta forma a saturação do meio. A celulose permite compensar este défice, frequentemente observado nos mostos flotados.

RESULTADOS DE TESTES



SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30