



NUTRICELL® FML

Nutriente orgánico para la activación de la fermentación maloláctica



Formulado especialmente para la FML

Reducir los tiempos de latencia

Limitar la producción de acidez volátil



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Levaduras secas inactivadas seleccionadas por su composición en aminoácidos, péptidos, vitaminas y minerales.
- Acelerar el desarrollo de las fermentaciones malolácticas.
- Limitar las desviaciones organolépticas.



DOSIS

Dosis recomendada: 20 a 30 g/hL



PRESENTACIÓN



1 KG
5 KG



CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento



MODO DE EMPLEO

Dispersar **NUTRICELL® FML** en 10 veces su peso de agua o mosto (1 kg por cada 10 L).
Añadir al volumen a tratar.

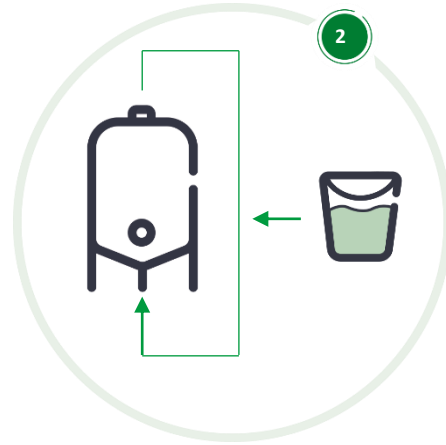


Dilución previa y homogeneización



Homogeneizar cuidadosamente
Adición al mosto en el momento de inocular las levaduras

Adición



Añadir al depósito en el momento de inocular las levaduras

Precauciones de uso:

*Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.*

¿SABE USTED? NECESIDADES NUTRICIONALES DE *OENOCOCCUS OENI*



Nitrógeno	Únicamente en forma orgánica (aminoácidos, péptidos)	Vitaminas	Tiamina (B1), Riboflavina (B2), Niacina (B3), Ácido pantoténico (B5), Biotina (B8), Ácido fólico (B9)...	Carbono	Se requiere menos de 1 g/L de equivalente de glucosa Capaz de metabolizar glucosa, fructosa, arabinosa, trehalosa...y de hidrolizar polisacáridos	Minerales	Mg, Mn y K
Nitrógeno	No utilizar nitrógeno en forma de amonio ya que no es consumido por las bacterias						