

NUTROZIM DeSO₂

SPECIFICO PER MOSTI DESOLFORATI

CARATTERISTICHE TECNICHE

NUTROZIM DeSO₂ è un bio-attivante di nuova concezione con una composizione bilanciata di Fosfato di Ammonio, preparati a base di Scorze di Lievito e microfibre di purissima Alpha Cellulosa.

NUTROZIM DeSO₂ è un coadiuvante molto efficace per una regolare cinetica fermentativa specialmente in condizioni critiche: **mosti desolforati, mosti poveri, bassa temperatura.**

NUTROZIM DeSO₂ riduce la fase di latenza del lievito favorendo un rapido avvio della fermentazione.

NUTROZIM DeSO₂ impiegato su mosti desolforati, chiarificati e/o filtrati, apporta microelementi, fattori di crescita, APA e acidi grassi a catena lunga (C18 e C20) che regolarizzano la permeabilità cellulare.

Svolge inoltre una funzione di supporto fisico ai LSA, favorendone la sedimentazione al termine della fermentazione.

NUTROZIM DeSO₂ svolge anche una importante funzione detossicante grazie alla elevata capacità adsorbente delle scorze di lievito e della cellulosa verso gli acidi grassi a media catena (C8, C10 e C12) che inibiscono la fermentazione.

APPLICAZIONI

NUTROZIM DeSO₂ è indicato per tutte le fermentazioni in genere e la ripresa degli arresti fermentativi.

COMPOSIZIONE

Ammonio fosfato bibasico – Preparati di scorze di lievito - alpha cellulosa selezionata

DOSI D'IMPIEGO E MODALITA' D'USO

NUTROZIM DeSO₂ va aggiunto al mosto desolforato all'inizio della fermentazione, contemporaneamente all'inoculo del lievito. Può essere utilizzato come unico attivante o insieme a ZIMOVIT, che viene aggiunto a metà o 2/3 della fermentazione.

NUTROZIM DeSO₂ va sciolto in acqua o mosto e aggiunto alla massa da fermentare in rimontaggio oppure direttamente al mosto-lievito.

30-50 g/hl nelle fermentazioni in genere.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchetti da 10

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.