NUTROZIM

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

NUTROZIM è un coadiuvante molto efficace per una regolare cinetica fermentativa anche in condizioni critiche (es.:bassa temperatura , mosto pulito ecc).
NUTROZIM trova l'ideale impiego nei mosti chiarificati e/o filtrati dove apporta microelementi, fattori di crescita, APA e acidi grassi a catena lunga (C18 e C20) che regolarizzano la permeabilità cellulare. Inoltre svolge una funzione di supporto fisico ai LSA che al termine della fermentazione vengono facilmente separati dalla fase liquida, nei fondi di chiarifica o tramite filtrazione.
NUTROZIM svolge anche una importante funzione detossinante 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.
NUTROZIM riduce la fase di latenza del LSA redendone più facile la sua prevalenza nei confronti dei lieviti indigeni.
L'utilizzo di NUTROZIM permette di ridurre drasticamente la produzione di sottoprodotti indesiderati (ac.acetico, piruvico, ecc) a vantaggio di una maggiore morbidezza e produzione di aromi nei vini ottenuti.

APPLICAZIONI

NUTROZIM è indicato per tutte le fermentazioni in genere, per gli arresti fermentativi e per l'elaborazione di vini spumanti.
Nei casi di arresti di fermentazione si consiglia di aggiungere i LSA il giorno dopo l'aggiunta di NUTROZIM per rendere più efficace l'adsorbimento degli inibenti della fermentazione stessa.

COMPOSIZIONE

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

DOSI D'IMPIEGO E MODALITA' D'USO

NUTROZIM può essere utilizzato come unico attivante o insieme a ZIMOVIT che viene aggiunto a metà o 2/3 della fermentazione. NUTROZIM va sciolto in acqua, mosto o vino ed aggiunto alla massa da fermentare in rimontaggio oppure direttamente al mosto-lievito, arieggiando.
20-70 g/hl nelle fermentazioni in genere
30- 80 g/hl negli arresti fermentativi

EVER S.r.l.
Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it

Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.
Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.

NUTROZIM

Note: 100 g/hl apportano rappresentano il dosaggio max. ammesso di Tiamina (60 mg/hl). Il Regolamento CE n°1410/03 autorizza l'uso di Sali ammoniacali fino ad un max. di 100 g/hl.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchetti da 1 kg in scatole da 20 kg
Sacchetti da 10
Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

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

EVER S.r.l.
Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it

Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.
Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.