

Les Essentiels

NUTRIMENT P

**A base de Vitamina B1 y Fosfato diamónico
Activador de fermentación**

CARACTERÍSTICAS

La TIAMINA (VITAMINA B1) y el NITRÓGENO AMONIACAL existen de forma natural en la vendimia. Sin embargo, en caso de sobremaduración, y especialmente en caso de ataque por podredumbre gris, sus concentraciones pueden disminuir de forma importante y resultar insuficientes. Las levaduras sufren entonces **carencias nutricionales** y las fermentaciones son más difíciles de llevarse a cabo y más lentas.

Con **NUTRIMENT P**, el aporte simultáneo de TIAMINA y NITRÓGENO AMONIACAL, directamente asimilables por las levaduras, facilita su multiplicación y su mantenimiento en un estado fisiológico satisfactorio durante la fermentación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

NUTRIMENT P contribuye a un mejor desarrollo de las fermentaciones y a la calidad final del vino. Para una eficacia máxima, **NUTRIMENT P** debe añadirse al inicio del desarrollo de las levaduras (en el arranque de la fermentación, en la siembra de levaduras, o en el pie de cuba para retomar una parada de fermentación).

APLICACIONES

- Inicio rápido de la fermentación.
- Mejor final de fermentación y riesgo menor de parada de fermentación.
- Producción menor de acidez volátil y de compuestos intermediarios que combinan fuertemente el SO₂ (etanal). El SO₂ aportado posteriormente será más eficaz a la misma dosis.
- Mejor preservación de la calidad aromática del vino.

DOSIS

Las sales nutritivas (fosfato diamónico) están autorizadas a una dosis máxima de 1 g/L (expresada como sal). La tiamina está autorizada a una dosis máxima de 0,6 mg/L de tiamina.

Dosis media: 30 a 50 g/hL

Dosis máxima (legal): 50 g/hL (recomendada en caso de ataque por podredumbre gris).

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de **NUTRIMENT P** en 10 litros de mosto (disolución inmediata).

Añadir en el momento de inocular las levaduras, ya sea sobre las levaduras rehidratadas o directamente al mosto.

Llevar a cabo un remontado (homogeneización).

Paradas de fermentación: añadir **NUTRIMENT P** al pie de cuba para retomar la fermentación.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

046/2019 – 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France - Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60

Les Essentiels

PRESENTACIÓN

1 kg y 5 kg.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
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.