

NUTROZIM ST

Bio-Ativante de Fermentação



CARACTERÍSTICAS

NUTROZIM ST é um bio-ativante de nova concepção com uma composição balanceada de sais nitrogenados, preparados a base de casca de leveduras e tiamina.

NUTROZIM ST é um coadjuvante muito eficaz para uma regular cinética fermentativa também em condições críticas (ex: baixas temperaturas, mosto limpo, etc). NUTROZIM ST encontra seu ideal emprego nos mostos clarificados e/ou filtrados. Aporta microelementos, fator de crescimento, nitrogênio prontamente assimilável e ácidos graxos com cadeias compridas (C18 e C20), que regularizam a permeabilidade celular. Também desenvolve uma função de suporte físico as LSA que ao término da fermentação vem facilmente separada da fase líquida, nos fundos da clarificação ou através de filtrações.

NUTROZIM ST desenvolve uma importante função *desintoxicante* graças à elevada capacidade absorvente das cascas de levedura e da celulose em relação aos ácidos graxos de média cadeia (C8, C10 e C12) que inibem a fermentação. NUTROZIM ST reduz a fase de latência da LSA facilitando sua prevalência em relação às leveduras indígenas, a produção de subprodutos indesejados (ex.: ac. acético, pirúvico, etc) com a vantagem de desenvolver uma maior maciez e produção de aromas nos vinhos obtidos.

APLICAÇÃO

NUTROZIM ST é indicado para todas as fermentações em geral, nas paradas de fermentação e na elaboração de vinhos espumantes.

Nos casos de paradas de fermentação se aconselha agregar as LSA e no dia seguinte agregar NUTROZIM ST para ser mais eficaz a absorção dos inibidores de fermentação.

COMPOSIÇÃO

Fosfato de amônio bibásico – Preparados de casca de leveduras

MODO DE USO

NUTROZIM ST pode ser utilizado como único ativante ou juntamente com ZIMOFERM e deve ser posto na metade ou 2/3 da fermentação. NUTROZIM ST pode ser dissolvido em água, mosto ou vinho e agregado a massa a fermentar em remontagem, arejando.

DOSE DE EMPREGO

20-40 g/hl nas fermentações em geral

30- 45g/hl nas paradas de fermentação

Nota: 45 g/hl é a dose máxima a ser utilizada

EMBALAGEM

- Sacos de 10 Kg
- Pacotes de 1 Kg