

NUTRIGREEN

Integratore bilanciato a base di scorze di lievito biologiche

NUTRIGREEN

Prodotto idoneo alla produzione di vini biologici, secondo il Reg. 203/12.

Applicazioni

Nutrigreen è un integratore completo che può essere impiegato sia a inizio sia a 1/3 della fermentazione, soprattutto quando sia necessario usare un unico prodotto per soddisfare tutte le esigenze del lievito. L'azoto fornito consente il regolare metabolismo del lievito; le pareti cellulari e le fibre tipo Polimersei garantiscono la detossificazione del mezzo e la regolazione della cinetica fermentativa; le frazioni lipidiche liberate dalle pareti cellulari aiutano il lievito ad adattarsi alla crescente concentrazione alcolica. Nutrigreen non contiene ammonio solfato, quindi è particolarmente raccomandato in caso si lavori in riduzione o con mosti di varietà che sviluppino facilmente note di ridotto.

MODALITÀ D'IMPIEGO

Disperdere completamente il prodotto in poca acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa da trattare.

DOSI

In fermentazione e rifermentazione: 20-60 g/hl.

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg.

CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.