

NUTRILIQUID

Activador orgánico a base de levadura autolisada, en forma líquida

CARACTERÍSTICAS

Nutriliquid es un nutriente exclusivamente orgánico obtenido por inactivación y posterior autólisis de *S. cerevisiae*. La formulación líquida facilita su uso.

APLICACIONES

Nutriliquid se emplea bien durante la fermentación alcohólica o bien en la toma de espuma. La autólisis a la que ha sido sometida la levadura garantiza la disponibilidad inmediata de nitrógeno orgánico, vitaminas, esteroides y ácidos grasos insaturados. Este tipo de nutrición asegura un desarrollo fermentativo regular, además de contrarrestar la aparición de olores reductivos, el aumento de la acidez volátil y los retrasos en la cinética. Desde el punto de vista aromático, se favorecen tanto las actividades β -glucosidásicas y β -lisásicas de las levaduras, incrementando los caracteres varietales así como la síntesis de ésteres fermentativos. En las vinificaciones en tinto, la fracción lipídica y las vitaminas garantizan la vitalidad de las levaduras incluso en casos de elevadas graduaciones potenciales. Lo mismo aplica a las vinificaciones en blanco realizadas a bajas temperaturas y en condiciones de fuerte reducción.

MODO DE EMPLEO

Agregar directamente al mosto y homogeneizar con cuidado.

DOSIS

30-150 mL/hL

50 mL/hL de Nutriliquid aportan sobre 1 mg/L de SO_2

ENVASES y CONSERVACIÓN

Garrafas de 25 kg

Conservar el envase cerrado en un lugar fresco. El envase abierto debe utilizarse dentro de las 24 horas.

	CONDICIONES ENOLÓGICAS	PRODUCTO	VENTAJAS
Rehidrat.	graduación alcohólica potencial elevada; vinificación en reducción; mejorar el efecto sensorial.	wynTube PREPARA (APA= 3 mg/l; N tot.= 7 mg/l)	Esteroles y ácidos grasos insaturados para la resistencia al alcohol y a la anaerobiosis. Vitaminas y Aminoácidos para la intensidad y limpieza aromática.
Inóculo	garantizar una nutrición equilibrada y completa con una sola intervención.	wynTube FULL (APA= 10 mg/l; N tot.= 11 mg/l) BIO S-Free / BIOATTIVANTE (APA= 11 mg/l)	Nitrógeno para la producción aromática y factores de crecimiento para la resistencia al alcohol. wynTube Full e Bio S-Free son sin sulfatos.
	mostos con potencial varietal tiólico.	wynTube REVELATHIOL (APA= 4 mg/l; N tot.=10 mg/l)	Aminoácidos y antioxidantes para liberar y proteger los aromas tiólicos.
	mostos poco sanos.	wynTube ALERT (APA= 6 mg/l; N tot.= 8 mg/l)	Aminoácidos y DAP para la nutrición; quitosano contra bacterias y levaduras indígenas.
	mosto muy límpido; presencia de inhibidores de la levadura; riesgo de "estallidos" iniciales.	POLIMERSEI (APA=0)	Adsorción de olores anómalos (por ej. moho) e de inhibidores para una mayor limpieza aromática y una cinética fermentativa regular.
	mosto con NFA medio-bajo y graduación alcohólica potencial estándar; mosto muy límpido; presencia de inhibidores de la levadura.	POLIATTIVANTE F (APA= 14 mg/l)	Nitrógeno y acción reguladora de la fibra para mejorar la expresión de la levadura. Sin sulfatos.
	mosto con NFA medio - bajo y graduación alcohólica potencial estándar.	SUPERDAP SUPERATTIVANTE (APA= 20 mg/l)	NFA y tiamina para un buen arranque de la fermentación. Super DAP es sin sulfatos.
1/3 fermentación	elevada graduación alcohólica; ambiente fuertemente anaeróbico.	wynTube PROLIFE (APA= 2,5 mg/l; N tot.= 5 mg/l)	Acabado seguro de las fermentaciones gracias a la nutrición lipídica y a la eliminación de los inhibidores.
	condiciones normales de NFA y grado alcohólico; vinificación en reducción.	wynTube FULL BIO S-Free	Nutrición sin sulfatos para resultados organolépticos óptimos incluso en situaciones "estresantes", por ej. en reducción.
	condiciones normales de NFA y grado alcohólico.	BIOATTIVANTE	Mejorar tanto la cinética fermentativa como los aspectos organolépticos gracias a una nutrición completa.
	elevada graduación alcohólica; condiciones que pueden favorecer la aparición de productos secundarios no deseados.	VITALYEAST (APA= 4 mg/l; N tot.= 11 mg/l) NUTRILIQUID (APA= 5 mg/l; N tot.= 10 mg/l) EASY-BOOST (APA= 4 mg/l; N tot.= 8 mg/l)	Aminoácidos y factores de crecimiento para limitar acidez volátil y compuestos azufrados. Vitalyeast además estimula la síntesis de compuestos aromáticos.
	máxima expression frutal de la levadura.	wynTube FRUCTAL (APA= 4 mg/l; N tot.= 10 mg/l)	Obtener la máxima síntesis de notas frutales y limitar los riesgos de acidez volátil y de compuestos azufrados.
Paradas de fermentación	mosto-vino rico en catabolitos inhibidores.	POLIMERSEI	Eliminar los ác. grasos saturados del vino base y garantizar el éxito de la segunda inoculación.
		wynTube PROLIFE	Eliminar los ác. grasos saturados dal vino base para garantizar el éxito de la segunda inoculación. Enriquecer en factores nutricionales.
Toma de espuma	aclimatación de la levadura.	wynTube FULL BIO S-Free BIOATTIVANTE	Proporcionar nutrición compleja. wynTube Full y Bio S-Free son sin sulfatos.
	segunda fermentación.	wynTube SPUMA (APA= 10 mg/l; N tot.= 11 mg/l)	Garantizar una buena cinética, el desarrollo aromático y la longevidad de color y aromas.

Nitrógeno total (NFA) en mg/L que aporta una dosis de 10 g/hL del producto (ó 50 mL/hL para Nutriliquid).

