

NUTRILIQUID

Attivante organico a base di lievito autolisato, in forma liquida

CARATTERISTICHE

Nutriliquid è un nutriente esclusivamente organico ottenuto da inattivazione e successiva autolisi di *S. cerevisiae*. La formulazione liquida ne facilita l'impiego.

APPLICAZIONI

Nutriliquid si impiega durante la fermentazione alcolica o in presa di spuma. L'autolisi a cui è stato sottoposto il lievito garantisce l'immediata disponibilità di azoto organico, vitamine, steroli e ac. grassi insaturi. Questo tipo di nutrizione assicura un andamento fermentativo regolare, oltre a contrastare la comparsa di odori di ridotto, l'incremento di acidità volatile e i rallentamenti della cinetica. Dal punto di vista aromatico sono favorite sia le attività β -glucosidasiche e β -liasiche dei lieviti varietali, sia la sintesi di esteri fermentativi. Nelle vinificazioni in rosso, la frazione lipidica e le vitamine garantiscono la vitalità dei lieviti anche in caso di elevate gradazioni potenziali. Lo stesso vale nelle vinificazioni in bianco condotte a basse temperature e in condizioni di forte riduzione.

MODALITÀ DI IMPIEGO

Aggiungere direttamente al mosto e omogeneizzare con cura.

DOSI

30-150 ml/hl.

50 ml/hl di Nutriliquid apportano ca. 1 mg/l di SO₂

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Taniche da 25 kg.

Conservare la confezione chiusa in luogo fresco. La confezione aperta va utilizzata nell'arco di 24 ore.

	CONDIZIONI ENOLOGICHE	PRODOTTO	VANTAGGI
Reidrata- zione	elevata gradazione potenziale; vinificazione in riduzione; potenziare l'impatto organolettico.	wynTube PREPARA (APA= 3 mg/l; N tot.= 7 mg/l)	Steroli e acidi grassi insaturi per la resistenza ad alcol e anaerobiosi. Vitamine e azoto organico per la pulizia aromatica.
Inoculo	garantire una nutrizione bilanciata e completa con un solo intervento.	wynTube FULL (APA= 10 mg/l; N tot.=11 mg/l) BIO S-Free / BIOATTIVANTE (APA= 11 mg/l)	Azoto per la produzione aromatica e fattori di crescita per la resistenza all'alcol. wynTube Full e Bio S-Free sono senza solfati.
	mosti ricchi di precursori varietali tiolici.	wynTube REVELATHIOL (APA= 4 mg/l; N tot.=10 mg/l)	Azoto organico e antiossidanti per liberare e preservare gli aromi tiolici
	mosti da uve poco sane	wynTube ALERT (APA= 6 mg/l; N tot.=8 mg/l)	Azoto organico e DAP per la nutrizione; chitosano per il controllo della microflora indigena.
	mosto molto limpido; presenza di inibitori del lievito; rischio di "fiammate" iniziali.	POLIMERSEI (APA=0)	Adsorbimento di odori anomali (p.e. muffa) e di inibitori per avere cinetica fermentativa regolare e maggiore pulizia aromatica.
	mosto con APA medio-basso e gradazione nella norma; mosto molto limpido; presenza di inibitori del lievito.	POLIATTIVANTE F (APA= 14 mg/l)	Azoto e azione regolatrice della fibra per migliorare l'espressione del lievito. Senza solfati.
	mosto con APA medio-basso e gradazione potenziale nella norma.	SUPERDAP SUPERATTIVANTE (APA= 20 mg/l)	APA e tiamina per il buon avvio di fermentazione. Super DAP è senza solfati
1/3 fermentazione	elevata gradazione alcolica; ambiente fortemente anaerobico.	wynTube PROLIFE (APA= 2,5 mg/l; N tot.= 5 mg/l)	Apporto lipidico e rimozione degli inibenti per avere chiusura sicura della fermentazione.
	condizioni normali di APA e gradazione alcolica; vinificazione in riduzione.	wynTube FULL BIO S-Free	Nutrizione completa e assenza di solfati per ottimi risultati organolettici anche in situazioni "stressanti", p.e. in riduzione.
	condizioni normali di APA e gradazione alcolica.	BIOATTIVANTE	Nutrizione completa per migliorare sia la cinetica fermentativa sia gli aspetti organolettici.
	elevata gradazione alcolica; condizioni che potrebbero favorire la comparsa di prodotti secondari sgraditi.	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)	Azoto amminoacidico e fattori di crescita per ridurre l'acidità volatile e i composti solforati. Vitalyeast stimola la sintesi di profumi.
	massimizzare l'espressione fruttata dei lieviti.	wynTube FRUCTAL (APA= 4 mg/l; N tot.= 10 mg/l)	Ottenere la massima produzione aromatica dai lieviti impiegati. Limitare i rischi di acidità volatile e di composti solforati
Arresti di fermentazione	mosto-vino ricco di cataboliti inibitori.	POLIMERSEI	Rimuovere gli ac. grassi saturi dal vino base per garantire il successo del secondo inoculo.
		wynTube PROLIFE	Rimuovere gli ac. grassi saturi dal vino base per garantire il successo del secondo inoculo. Arricchire in fattori nutrizionali.
Presa di spuma	acclimatazione del lievito.	wynTube FULL BIO S-Free BIOATTIVANTE	Fornire nutrizione complessa. wynTube Full e Bio S-Free sono senza solfati
	rifermentazione.	wynTube SPUMA (APA= 10 mg/l; N tot.= 11 mg/l)	Garantire una buona cinetica, lo sviluppo aromatico e la longevità di colore e aromi.