



# NUTRISTART® AROM

Nutrient pentru fermentația alcoolică, pe bază de autolizate de drojdie, drojdie inactivă și fosfat de diamoniu, pentru a spori complexitatea aromatică a vinurilor.

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizare reglementată în oenologie. În conformitate cu actualul Regulament UE nr. 2019/934.

## SPECIFICAȚII

Un nutrient complet pe bază de surse de azot organic și fosfat diamonic. **NUTRISTART® AROM** este special formulat pentru a dezvolta complexitatea organoleptică (arome și gust) a vinurilor. Echilibrul dintre sursele sale de azot organic are ca rezultat producerea de vinuri mai elegante, cu mai multă finețe, tipicitate și un echilibru mai bun în palat. Frațiunea bogată în glutatation din formulare participă la protecția aromelor formate în timpul fermentației alcoolice a vinurilor albe și rosé.

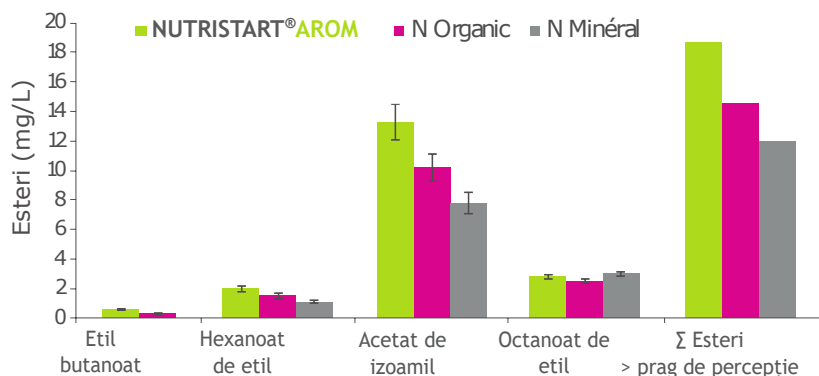
## APLICAȚII OENOLOGICE

- Asigură o fermentație alcoolică consistentă și completă atunci când se confruntă cu deficiențe ușoare până la moderate de azot în sucuri și musturi.
- În cazul unei deficiențe mari de azot sau al unui potențial ABV ridicat, completați **NUTRISTART® AROM** cu o sursă de azot mineral, pentru a garanta o nutriție suficientă pentru drojdie.

Cantitatea de azot disponibil necesară trebuie determinată în funcție de potențialul ABV al mustului. Pentru o fermentație reușită, cu cât mustul este mai bogat, cu atât mai mare este doza de azot necesară, precum și alți factori de creștere. Nu ezitați să consultați instrumentul nostru online de luare a deciziilor (OAD Nutrition) la rubrica **LAFFORT & YOU** de pe site-ul nostru.

## REZULTATE EXPERIMENTALE

Fermentarea strugurilor de Sauvignon Blanc (Sancerre) cu ZYMAFLORE® X16. Nutriția cu azot este 100% minerală, 100% organică sau 100% **NUTRISTART® AROM**. Mustul fermentat cu **NUTRISTART® AROM** a dus la obținerea unor vinuri cu o complexitate aromatică mai mare.



Matricea	Sauvignon Blanc
AVB (% vol.)	13.5%
Turbiditate (NTU)	106
Tulpina de drojdie	ZYMAFLORE® X16
Nass (mg N/L)	188
N adăugat (mg N/L)	24 (carence faible)
Adăugare (1t = 0)	Ø

Adăugare 2 (1/3 FA)	100% <b>NUTRISTART® AROM</b>
	100% <b>N Organic</b>
	100% <b>N Mineral</b>



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROPRIETĂȚI NUTRITIVE

O doză de 10 g/hL (100 ppm) de **NUTRISTART® AROM** asigură echivalentul a 14 mg/L de azot disponibil pentru drojdie.

## CARACTERISTICI FIZICE

Aspect ..... pulbere      Culoare.....bej

## ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%)..... < 7	<i>E. Coli</i> (/g)..... nu există
Drojii (CFU/g)..... < 10 <sup>2</sup>	<i>Staphylococcus</i> (/g)..... nu există
Mucegaiuri (CFU/g)..... < 10 <sup>3</sup>	<i>Salmonella</i> (/g)..... nu există
Bacterii lactice acide (CFU/g) ..... < 10 <sup>3</sup>	Plumb (ppm)..... < 3
Bacterii acetice (CFU/g) ..... < 10 <sup>3</sup>	Mercur (ppm)..... < 1
Coliforme (CFU25/g)..... < 10 <sup>3</sup>	Arsenic (ppm)..... < 3

## PROTOCOL FOR USE

### DOZAJ

- 20 până la 60 g/hL (200 - 600 ppm). Se calculează în funcție de azotul disponibil inițial al mustului și de potențialul ABV al acestuia, turbiditatea (NTU) și tulpina de drojdie aleasă.

*Reglementarea UE: doză maximă legală de g/hL500 (5000 ppm).*

### IMPLEMENTARE

Dizolvați **NUTRISTART® AROM** în de 10 ori volumul său în must, apoi adăugați-l în rezervorul de fermentare. Adăugarea este recomandată în prima treime a fermentației alcoolice și se poate face dintr-o dată sau în mai multe adaosuri mai mici.

### RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original, nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 3 ani.

### AMBALARE

- Saci de 1 kg - cutii de 15 kg.
- Saci de 5 kg - cutii de 10 kg.

