

# NUTROZIM

## CARATTERISTICHE TECNICHE

*NUTROZIM è un bio-attivante di nuova concezione con una composizione bilanciata di Sali Azotati, preparati a base di Scorze di Lievito, Tiamina e microfibre di purissima Alpha Cellulosa.*

*NUTROZIM è un coadiuvante molto efficace per una regolare cinetica fermentativa anche in condizioni critiche (es.:bassa temperatura , mosto pulito ecc).*

*NUTROZIM trova l'ideale impiego nei mosti chiarificati e/o filtrati dove apporta microelementi, fattori di crescita, APA e acidi grassi a catena lunga (C18 e C20) che regolarizzano la permeabilità cellulare. Inoltre svolge una funzione di supporto fisico ai LSA che al termine della fermentazione vengono facilmente separati dalla fase liquida, nei fondi di chiarifica o tramite filtrazione.*

*NUTROZIM svolge anche una importante funzione detossinante grazie alla elevata capacità adsorbente delle scorze di lievito e della cellulosa verso gli acidi grassi a media catena (C8, C10 e C12) che inibiscono la fermentazione.*

*NUTROZIM riduce la fase di latenza del LSA rendendone più facile la sua prevalenza nei confronti dei lieviti indigeni.*

*L'utilizzo di NUTROZIM permette di ridurre drasticamente la produzione di sottoprodotti indesiderati (ac.acetico, piruvico, ecc) a vantaggio di una maggiore morbidezza e produzione di aromi nei vini ottenuti.*

## APPLICAZIONI

*NUTROZIM è indicato per tutte le fermentazioni in genere, per gli arresti fermentativi e per l'elaborazione di vini spumanti.*

*Nei casi di arresti di fermentazione si consiglia di aggiungere i LSA il giorno dopo l'aggiunta di NUTROZIM per rendere più efficace l'adsorbimento degli inibenti della fermentazione stessa.*

## COMPOSIZIONE

*Ammonio fosfato bibasico – Preparati di scorze di lievito - Tiamina cloridrato- alpha cellulosa selezionata*

## DOSI D'IMPIEGO E MODALITA' D'USO

*NUTROZIM può essere utilizzato come unico attivante o insieme a ZIMOVIT che viene aggiunto a metà o 2/3 della fermentazione. NUTROZIM va sciolto in acqua, mosto o vino ed aggiunto alla massa da fermentare in rimontaggio oppure direttamente al mosto-lievito, arieggiando.*

*20-70 g/hL nelle fermentazioni in genere*

*30- 80 g/hL negli arresti fermentativi*

*Note: 100 g/hl apportano rappresentano il dosaggio max. ammesso di Tiamina (60 mg/hL). Il Regolamento CE n°1410/03 autorizza l'uso di Sali ammoniacali fino ad un max. di 100 g/hL.*

## CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

*Sacchetti da 1 kg in scatole da 20 kg*

*Sacchetti da 10*

*Conservare in ambiente fresco ed asciutto.*

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.