



## NUTRIENTI

#Nutri

# APLUS EXTRA BOUQUET

INTEGRATORE SPECIFICO PER MIGLIORARE IL BENESSERE DEL LIEVITO DURANTE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA. FONTE CONCENTRATA DI AZOTO ALFA AMMINICO. ESALTA AROMI FRUTTATI E FLOREALI E PROTEGGE IL VINO DA OSSIDAZIONE.



### VANTAGGI

- Fonte di azoto organico prontamente assimilabile da parte del lievito. L'aggiunta di 10 g/hl di **Aplus Extra Bouquet** aumenta l'azoto prontamente assimilabile (APA) più di 12 mg/l.
- Il contenuto in **glutazione ridotto (GSH)** garantisce una notevole produzione di aromi secondari durante la fermentazione e la rifermentazione.
- Rafforza il potere antiossidante del mosto e del vino prodotto, garantendo così il mantenimento della freschezza aromatica e il basso consumo di solforosa.
- Garantisce il benessere della cellula del lievito e migliora la permeabilità della membrana cellulare.
- La concentrazione di vitamina B1 (tiamina) presente in modo naturale nel prodotto, favorisce la moltiplicazione cellulare, migliora l'efficienza fermentativa riducendo notevolmente la produzione di SO<sub>2</sub>, acetaldeide ed idrogeno solforato.
- Permette di ridurre notevolmente l'uso di attivanti inorganici e della solforosa.



### CHE COS'È

Bioregolatore per processi fermentativi. Nutriente 100% organico. Si tratta di un autolisato purificato di lievito aggiunto di 3% di Glutazione ridotto (GSH). Il prodotto deriva dalla autolisi di un ceppo specifico di *Saccharomyces Cerevisiae* fermentate a bassa temperatura in condizioni di anaerobiosi. Prodotto particolarmente ricco in amminoacidi libere, di vitamine e microelementi. Contiene 3% di Glutazione



### DOSAGGIO e MODALITÀ D'USO

5 - 20 g/hl nelle prime fasi della fermentazione alcolica. Disperdere in acqua in ragione di 1:5 e aggiungere al mosto garantendo l'omogeneizzazione.



### CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Pacco da 1 kg; Sacco da 20 kg.  
Conservare il luogo fresco e asciutto.

**vinext**® S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258  
Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990  
www.vinext.it - info@vinext.it



# NUTRIENTI

#Nutri



## DICHIARAZIONE E CONFORMITÀ

Conformità a norme	Reg. UE 934-2019 Conforme al Codex OIV e al CODEX ALIMENTARIUS 45° Commissione del 25 novembre 2022. Per uso enologico, per uso professionale.
Amnesso per la preparazione vini biologici	Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM.
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti.
Origine del prodotto	Europea (Germania)
Etichettatura	Coadiuvante, non deve essere indicato in etichetta.
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011 (certificato gluten free)

## SPECIFICHE ANALITICHE

	Valori garantiti da CQ Vinext
Stato fisico	colore beige chiaro
pH	5 - 6 (soluzione al 5%)
Lieviti	<100 ufc/g
e. colli	<3 ufc/g
Salmonella	Assente (in 25 g)
Sostanza secca	> 94%

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

Per necessità o richieste di ulteriori informazioni è a vostra disposizione il nostro servizio tecnico  
mail: [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it) - tel. 045 858 1990; 335 122 5521

# vinext<sup>®</sup> S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258  
Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990  
[www.vinext.it](http://www.vinext.it) - [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it)