



NUTRIENTI

#Nutri

APLUS EXTRA

INTEGRATORE SPECIFICO PER MIGLIORARE IL BENESSERE DEL LIEVITO DURANTE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA. FONTE CONCENTRATA DI AZOTO ALFA AMMINICO. MOLTO EFFICACE A MANTENERE LA VIGORIA E LA VITALITÀ DELLA CELLULA IN CONDIZIONI ESTREME.



VANTAGGI

- Fonte di azoto organico prontamente assimilabile da parte del lievito. L'aggiunta di 10 g/hl di **Aplus Extra** aumenta l'azoto prontamente assimilabile (APA) più di 20 mg/l.
- L'alta disponibilità di amminoacidi e di microelementi rafforza notevolmente la cellula del ceppo di lievito inoculato garantendo una perfetta fermentazione alcolica.
- 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 SO₂, acetaldeide ed idrogeno solforato.
- Permette di ridurre notevolmente l'uso di attivanti inorganici.



CHE COS'È

Bioregolatore per processi fermentativi. Si tratta di un autolisato purificato di lievito, un ceppo specifico di *Saccharomyces Cerevisiae* fermentate a bassa temperatura in condizioni di anaerobiosi. Prodotto particolarmente ricco in amminoacidi libere, di vitamine e microelementi.

VITAMINE		
B1 (TIAMINA)	10,7	mg/kg
B2	0,7	mg/kg
B3	52	mg/kg
B6	3,8	mg/kg
Pantotenico	0,2	mg/kg
Ac. Folico	1092	mg/kg
Biotin	72	mg/kg

Amminoacidi	Total AA	Free AA	
Aspartica acid	7,6	2,9	g/100g
Glutamic acid	7,4	3,3	g/100g
Serine	2,9	2,6	g/100g
Histidine	1,5	1,4	g/100g
Glycine	3,1	1,8	g/100g
Theoronine	3	2,1	g/100g
Arginine	1,1	0,4	g/100g
Alanine	4,6	4	g/100g
Tyrosine	1,8	0,7	g/100g
Valine	4	3	g/100g
Phenylalanine	2,8	2,3	g/100g
Isoleucine	3,3	2,6	g/100g
Leucine	4,6	4	g/100g
Lysine	6,3	4,1	g/100g
Methionine	1,1	1	g/100g
Cysteine	0,9	0,6	g/100g
Proline	1,9		g/100g
TOTALE	58,6	43,8	g/100g



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.

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



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

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



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.
Ammesso 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 - tel. 045 858 1990; 335 122 5521

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