



NUTRIENTI

#Nutri

NutriMix Balance

MISCELA EQUILIBRATA DI NUTRIENTI PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA. FONTE DI AZOTO ORGANICO, INORGANICO E DI TIAMINA.



VANTAGGI

- Nutriente complesso studiato per garantire il benessere del lievito in qualsiasi fase della fermentazione alcolica.
- Contiene azoto prontamente assimilabile sia sotto forma di amminoacidi che sali d'ammonio.
- Risponde a tutte le esigenze nutritive del lievito all'inoculo e durante tutta la fermentazione alcolica.
- Formula equilibrata per garantire una fermentazione regolare.



CHE COS'È

Nutriente complesso per la fermentazione alcolica.

Composizione:

55% Lievito inattivo, 44,85% DAP, 0,15% tiamina cloridrato.

Si consiglia di dividere la dose in due o tre soluzioni durante il corso della fermentazione alcolica.



DOSAGGIO

10 - 40 g/hl per l'avvio di fermentazione di mosti bianchi e rossi.
Dose massima 40 g/hl relativa al limite massimo della tiamina.



MODALITÀ D'USO

Sciogliere il prodotto in acqua a temperatura ambiente in ragione di 1:10.
Aggiungere al mosto in contemporanea all'inoculo del lievito oppure nei primi giorni della fermentazione alcolica.



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Pacco da 1 kg; Sacco da 25 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	Derivato di lievito: EU (Germania) DAP: Asia (Cina) Confezionato in Italia
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	6,5 – 7,3 (soluzione al 5%)
Lieviti	<100 ufc/g
e. colli	<3 ufc/g
Salmonella	Assente (in 25 g)
Sostanza secca	> 96%

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