



NUTRIENTI

#Nutri

NutriMix Emergency

INTEGRATORE SPECIFICO PER LA PREVENZIONE E LA CURA DI ARRESTI FERMENTATIVI. UTILE PER AGEVOLARE LA PARTENZA DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA IN MOSTI DIFFICILI.



VANTAGGI

- Alta capacità adsorbente verso le tossine prodotte dal lievito, le micotossine derivate da attacchi fungine sull'uva e di residui di fitosanitari.
- Chiusura veloce della fermentazione alcolica anche in condizioni critiche:
 - Alto grado alcolico.
 - Temperature critiche (alte o basse).
 - Vinificazione in iper-riduzione.
 - Alta concentrazione polifenolica.
- Limita la formazione di prodotti secondari non desiderati:
 - Meno acidità volatile.
 - Meno acetaldeide.
 - Meno idrogeno solforato.
- Agevola la ripresa fermentativa dopo un arresto fermentativo
- Formula specifica che risponde a tutte le esigenze che la cellula potrebbe aver bisogno nelle ultime fasi della fermentazione alcolica.
- Rinforza la membrana cellulare del lievito garantendo la sua fluidità e funzionalità.
- Non contiene aminoacidi o altri fonti azotate, non apporta APA



CHE COS'È

integratore specifico ricco in agenti adsorbenti come scorze di lievito e cellulosa. Contiene inoltre uno speciale derivato di lievito povero in aminoacidi ma **ricco in acidi grassi insaturi e steroli**.

Composizione:

40% α -cellulosa; 40% Pareti cellulari di lievito; 20% derivato di lievito ricco in acidi grassi insaturi e steroli.



DOSAGGIO

Detossificazione mosti provenienti da uva con presenza di muffa: 20 – 50 g/hl.

Prevenzione di arresti fermentativi: 10 - 20 g/hl

Per la cura di arresti fermentativi e di fermentazioni stentate: 30 – 60 g/hl



MODALITÀ D'USO

Disperdere in acqua in ragione di 1:5 prima di aggiungere al mosto/vino in fermentazione.

Per garantire la massima efficienza si raccomanda di mantenere in sospensione per alcune ore.

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 10 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	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	Polvere colore crema / 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	> 95%

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