



# NUTRIENTI

#Nutri

## NutriNext Balance

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE 100% ORGANICO, RICCO IN AMMIOACIDI E VITAMINE. ADATTO ALLA PRODUZIONE DI VINI BIOLOGICI



### VANTAGGI

- Apporta azoto prontamente assimilabile sotto forma di aminoacidi.
- Preparato equilibrato contenente di aminoacidi e che scorze di lievito.
- Rinforza la cellula di lievito garantendo una fermentazione regolare.
- Contiene Tiamina per ottimizzare la moltiplicazione cellulare.
- Ricco in aminoacidi precursori di aroma.



### CHE COS'È

preparato specifico a base lievito inattivato (auto lisato con scorze di lievito) arricchito in vitamine (Tiamina - B1)

Il lievito inattivato ha una composizione equilibrata fra autolisato (circa 70%) e scorze di lievito (circa 30%). Grazie al processo della lisi della cellula del lievito il nutriente apporta tutti gli elementi indispensabili per il benessere del lievito:

- Aminoacidi facilmente assimilabili (circa 90 g/kg di prodotto)
- Vitamine.
- Micro elementi.
- Elementi di supporto con azione detossificante.
- Acidi grassi insaturi e steroli naturalmente presenti nella membrana cellulare (“fattori di sopravvivenza”)



### 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](http://www.vinext.it) - [info@vinext.it](mailto: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.
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
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**® 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)