



BATTERI E NUTRIENTE PER FML

#0eni

NutriNext ML

PREPARATO ORGANICO SPECIFICO PER FAVORIRE L'ATTIVITA' DEI BATTERI LATTICI. RICCO IN AMMINOACIDI, VITAMINE E MICROELEMENTI.



VANTAGGI

- Favorisce l'attività dei batteri malolattici garantendo una veloce e pulita fermentazione malolattica.
- Perfetto equilibrio fra i vari amminoacidi utili come fonte nutritivo / azotata.
- Riduce il rischio di formazione di prodotti secondari non desiderati (ac. Acetico, acetati e ammine biogene).



CHE COS'È

preparato specifico a base di auto lisato di lievito. il nutriente assicura la quantità necessaria di tutti gli elementi utili per il benessere del batterio selezionato:

- Aminoacidi come fonte azotata.
- Vitamine.
- Micro elementi.
- Elementi di supporto ed intorbidimento.



DOSAGGIO

10 - 20 g/hl da aggiungere al vino prima dell'inoculo dei batteri.



MODALITÀ D'USO

L'aggiunta diventa più importante quando l'inoculo viene fatto a distanza di alcune settimane dalla fine della fermentazione alcolica.



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

pacco da 1 kg

Conservare il luogo fresco e asciutto. Prodotto organico, una volta aperta la confezione si consiglia di conservare in luogo fresco a temperatura inferiore a 15°C.

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



BATTERI E NUTRIENTE PER FML

#0eni

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 ☒ No ☐
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM.
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti.
Origine del prodotto	Europa
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)

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

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

Le informazioni riportate corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze e competenze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.