



NUTRIENTI

#Nutri

NutriNext Rosé

GRAZIE AD INNOVATIVO SISTEMA PRODUTTIVO SI OTTIENE UN AUTOLISATO ESTREMAMENTE RICCO IN AMMINOACIDI. LA PARTICOLARE RICCHEZZA IN FENILALANINA E VALINA, RENDONO QUESTO NUTRIENTE PARTICOLARMENTE INTERESSANTE PER LA PRODUZIONE DI ROSATI MODERNI.



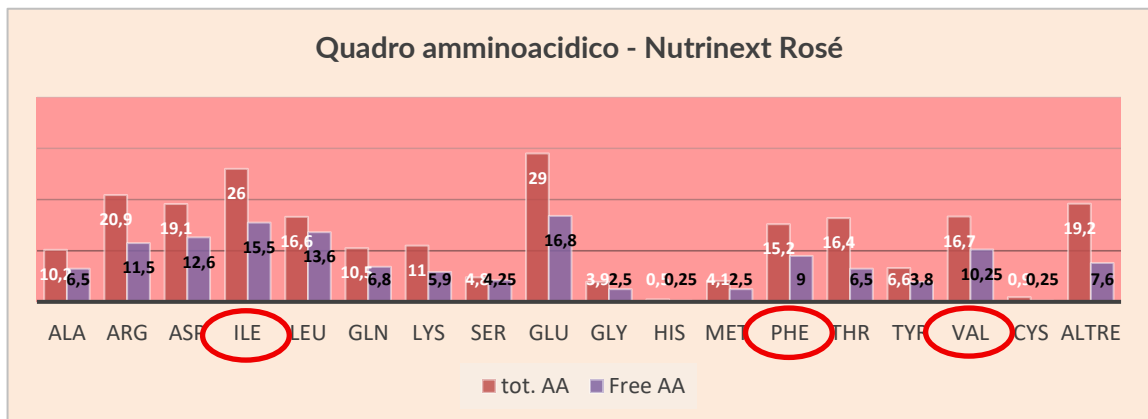
VANTAGGI

- Ricca fonte di aminoacidi disponibili per il lievito.
- Composizione aminoacidica specifica per favorire il benessere del ceppo di lievito responsabile per la fermentazione alcolica.
- Ricco in aminoacidi precursori di aroma, soprattutto in fenilalanina (precursore di aroma di rosa e lampone, e di Valina (mora, lampone e mela).
- Garantisce una perfetta preparazione del piede di fermentazione.
- Rinforza la cellula di lievito garantendo una fermentazione regolare.



CHE COS'È

purissima auto lisato di lievito – ceppo *saccharomyces cerevisiae*.
Nutriente per la reidratazione del lievito e per l'avvio della fermentazione alcolica.
La particolare ricchezza e composizione aminoacidica è il risultato di **know how** specifico e di un innovativo processo produttivo.



DOSAGGIO

10 - 40 g/hl per l'avvio di fermentazione di mosti bianchi e rosati.
Adatto alla produzione di rossi "estivi", leggeri e molto fruttati.



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.

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 25 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	EU - 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