



NUTRIENTI

#Nutri

NutriNext Thiol

AUTOLISATO DI LIEVITO ESTREMAMENTE RICCO IN AMMINOACIDI BIODISPONIBILI. PARTICOLARE RICCHEZZA IN PRECURSORI TIOLICI.



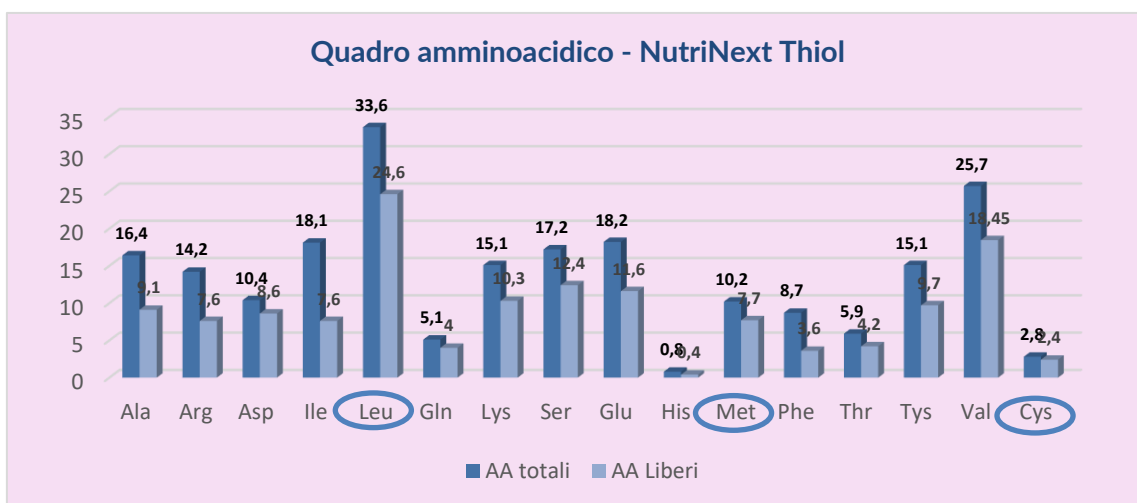
VANTAGGI

- Apporta azoto prontamente assimilabile sotto forma di amminoacidi.
- Composizione amminoacidica simile al lievito enologico ma con particolare ricchezza in Cisteina, Metionina e ac. Glutamico, amminoacidi precursori di aromi tiolici.
- La sinergia con alcuni ceppi di lievito (es. Ferminext Tiolic e Ferminext Superaromatic) garantisce una espressione aromatica molto intensa.
- Oltre a garantire una perfetta preparazione del piede di fermentazione e un avvio vigoroso, migliora l'espressione aromatica del vino.
- Preparato estremamente concentrato – sono sufficienti dosaggi bassi.



CHE COS'È

purissimo auto lisato di lievito – ceppo *saccharomyces cerevisiae*.
Nutriente per la reidratazione del lievito e per l'avvio della fermentazione alcolica.
La composizione amminoacidica di questo auto lisato favorisce la sintesi di aromi di tipo tiolico durante la fermentazione alcolica.



DOSAGGIO e MODALITÀ D'USO

Avvio della fermentazione alcolica: 10 - 40 g/hl

Sciogliere il prodotto in acqua a temperatura ambiente in ragione di 1:10.



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.
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 - 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