



NUTRIENTI

#Nutri

Nutripure YAL

PURISSIMO AUTO LISATO DI LIEVITO, CEPPO SAC. CEREVISIAE.
NUTRIENTE RICCO ED EQUILIBRATO PER LE FASI DI PREPARAZIONE DEL
PIED DE CUVE E DURANTE L'AVVIO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA.



VANTAGGI

- Apporta azoto prontamente assimilabile sotto forma di aminoacidi.
- Composizione amminoacidica identica al lievito enologico.
- Garantisce una perfetta preparazione del piede di fermentazione.
- Rinforza la cellula di lievito garantendo una fermentazione regolare.
- Naturalmente ricco in vitamine del gruppo B (Tiamina B1, Ac. Pantotenico B5)
- Ricco in aminoacidi precursori di aroma.

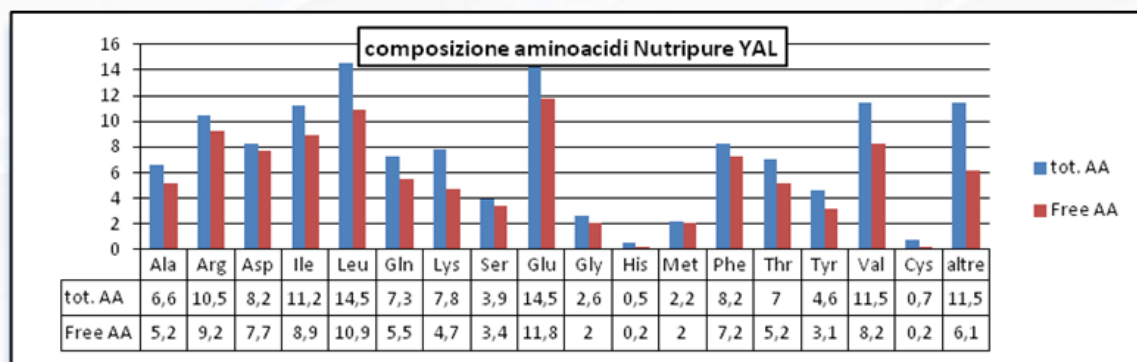


CHE COS'È

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 è simile a quella del lievito enologico e per questo motivo risulta l'attivante amminoacidico più equilibrato possibile.



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.

Reidratazione del lievito: aggiungere 500 g di Nutripure YAL per 1 kg di lievito nell'acqua di reidratazione. Importante disperdere il prodotto nell'acqua prima di introdurre il lievito secco da reidratare.



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. |
| Amnesso 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