



NUTRIENTI

#Nutri

Nutripure YCW

SCORZE DI LIEVITO PURIFICATE, CEPPO SACCAROMYCES CEREVISIAE PER OTTIMIZZARE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA E LA RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE



VANTAGGI

- Ricco in sostanze adsorbenti capaci di detossificare il mosto/vino da tossine esogene (es. residui di fitofarmaci) o da quelle prodotte dal lievito stesso durante la fermentazione (acidi grassi a media catena C8 – C10).
- Prodotto molto basso in amminoacidi o altre sostanze nutritive non desiderate.
- Garantisce una perfetta conduzione della fermentazione alcolica e della rifermentazione.
- Nella rifermentazione aiuta a mantenere una torbidità controllata.
- Garanzia di assenza di microrganismi inquinanti.



CHE COS'È

pareti cellulari di *saccharomyces cerevisiae* detti anche scorze di lievito. prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale.

Un preciso ed innovativo processo industriale permette una purificazione assoluta delle pareti cellulari del lievito da tutti gli altri contenuti della cellula. In questo modo garantiamo tutti i vantaggi delle scorze di lievito senza rischio di arricchimento in sostanze nutritive non desiderate e da qualsiasi forma d'inquinamento microbiologico.



DOSAGGIO e MODALITÀ D'USO

Fermentazione alcolica: 10 – 30 g/hl.

Rifermentazione in autoclave: 5 – 20 g/hl.

Cura di arresti fermentativi: fino a 60 g/hl.

Disperdere il prodotto in acqua in ragione di 1:5 e aggiungere alla massa garantendo l'omogenizzazione.



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	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