



NUTRIENTI

#Nutri

Nutrisal DAP

ATTIVANTI INORGANICO DI FERMENTAZIONE, PRIVO DI SOLFATI.
ADATTO ALLA PRODUZIONE DI VINI BIOLOGICI. PRODOTTO GRANULARE



VANTAGGI

- Contiene azoto prontamente assimilabile sotto forma di Ammonio fosfato bibasico (DAP).
- Garantisce un veloce adsorbimento dell'azoto da parte del lievito.
- Privo di solfati.
- Contiene Tiamina per ottimizzare la moltiplicazione cellulare.
Formato granulare – senza polvere.



CHE COS'È

attivante inorganico composto da:
99,85% di Ammonio fosfato bibasico (DAP)
0,15 % tiamina cloridrato (Vitamina B1).
Dose massima consentita dal Codex: 40 g/hl (dose massima di tiamina)

10 g/hl di Nutrisal DAP aumentano l'APA del mosto in 19,8 mg/l



DOSAGGIO

10 - 30 g/hl per la fermentazione di vini bianchi e rossi.
Dose massima 40 g/hl relativa al limite massimo della tiamina.



MODALITÀ D'USO

Disperdere in acqua in ragione di 1:5 prima di aggiungere al mosto/vino in fermentazione, garantire l'omogeneizzazione con un rimontaggio al chiuso.
Si consiglia di dividere la dose in due o tre soluzioni durante il corso della fermentazione alcolica.



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Pacco da 1 kg; Sacco da 25 kg su pallet da 1000 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	DAP: Asia (Cina) Tiamina Cloridrato: EU Confezionato in Italia
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	Polvere colore bianco
pH	7,5 (soluzione al 5%)
Lieviti	<10 ufc/g
e. colli	<3 ufc/g
Salmonella	Assente (in 25 g)
Sostanza secca	> 98%

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