



NUTRIENTI
#Nutri

APLUS EXTRA - L

NUTRIENTE ORGANICO, MOLTO CONCENTRATO, IN FORMATO LIQUIDO.
PRODOTTO STABILE E PRONTO PER L'USO, ADATTO ALL'USO CON
POMPE DOSATRICI. .



VANTAGGI

- Fonte di azoto organico prontamente assimilabile da parte del lievito. L'aggiunta di 30 g/hl di **Aplus Extra- L** aumenta l'azoto prontamente assimilabile (APA) DI CIRCA 10 mg/l.
- L'alta disponibilità di amminoacidi e di microelementi rafforza notevolmente la cellula del ceppo di lievito inoculato garantendo una perfetta fermentazione alcolica.
- La concentrazione di vitamina B1 (tiamina) presente in modo naturale nel prodotto, favorisce la moltiplicazione cellulare, migliora l'efficienza fermentativa riducendo notevolmente la produzione di SO₂, acetaldeide ed idrogeno solforato.
- PRODOTTO IN FORMATO LIQUIDO, STABILE, NON SI STRATTIFICA, ADATTO ALL'USO CON SISTEMI AUTOMATICI DI DOSAGGIO.



CHE COS'È

Autolisato purificato in crema (>96%) correttore di acidità (<4% di acido solforico). Si tratta di un autolisato purificato di lievito, un ceppo specifico di *Saccharomyces Cerevisiae* fermentate a bassa temperatura in condizioni di anaerobiosi. Prodotto particolarmente ricco in amminoacidi libere, di vitamine e microelementi. Grazie al processo produttivo il prodotto la stabilità chimico-fisica e quella microbiologica sono garantite. Si conserva a temperatura ambiente (<30°C) per 9 mesi dalla data di produzione.



DOSAGGIO e MODALITÀ D'USO

10 - 100 g/hl nelle prime fasi della fermentazione alcolica.
Prodotto pronto per l'uso.



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Tanica da 25 kg; IBC da 250 kg; IBC da 1000 kg.
Conservare il luogo fresco al riparo dalla luce o a fonti diretti di calore.
Temperatura di conservazione < 30°C.

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 ☒ No ☐
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM.
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti.
Origine del prodotto	Europea (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)

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

Le informazioni riportate corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze e competenze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.



NUTRIENTI

#Nutri

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

Le informazioni riportate corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze e competenze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.