

NUTRICELL SB

**Nutriente complexo,
para a ativação da fermentação alcoólica dos vinhos biológicos (UE 203/2012)**

CARACTERÍSTICAS

NUTRICELL SB é um nutriente complexo autorizado para a elaboração dos vinhos biológicos segundo o regulamento europeu UE 203/2012. É especialmente formulado para ativar eficientemente a fermentação alcoólica dos vinhos biológicos e assegurar uma realização completa e qualitativa.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- **NUTRICELL SB** só contém elementos autorizados segundo o regulamento europeu UE 203/2012: tiamina, fosfato diamónico e envelopes celulares de leveduras (cascas de leveduras)
- A tiamina é uma vitamina necessária para a boa multiplicação celular das leveduras selecionadas
- O fosfato diamónico permite garantir um aporte importante de azoto assimilável que permite ativar o arranque da fermentação e que reativa a síntese das proteínas de transporte do açúcar no decurso da fermentação.
- Os envelopes celulares de leveduras contidas no **NUTRICELL SB**, graças ao seu efeito destoxicante, melhoram os fins de fermentações no caso de estresse das leveduras (temperaturas baixas, forte clarificação, alto grau de álcool...) ou em caso de presença de inibidores tóxicos

NUTRICELL SB traz portanto os elementos essenciais para assegurar a boa nutrição das leveduras e assim a boa realização da fermentação alcoólica dos vinhos biológicos.

APLICAÇÕES

- Adição no momento da introdução de leveduras para ativar a fermentação alcoólica dos vinhos biológicos no caso de défice de elementos nutritivos
- Adição no decurso da FA para evitar as fermentações lânguidas dos vinhos biológicos

DOSE DE EMPREGO

Dose recomendada: 20 a 40 g/hL.

Dose máxima legal conforme a regulamentação europeia em vigor: 60 g/hL.

MODO DE EMPREGO

Dispersar **NUTRICELL SB** em 10 vezes seu peso de água ou de mosto.
Incorporar ao volume a ser tratado. Homogeneizar bem.

66/2019 -1/2

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Usar em conformidade com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

Saco de 1 Kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada na origem, ao abrigo da luz num lugar seco e isento de odor.
Embalagem aberta: a ser utilizada rapidamente.

As informações que figuram aqui acima correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos. Elas são dadas sem compromisso nem garantia à medida que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Elas não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e os dados de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.