



NUTRIMUST® B+

Nutriente 100% biológico para a **suplementação completa dos mostos antes da FA.**



Uma ferramenta dos programas **OENOTERRIS®**



Autolisado naturalmente rico em vitaminas

Nutriente específico para a preparação dos mostos



É BOM SABER!

- As vitaminas na enologia -

As vitaminas são compostos químicos variados e numerosos, **essenciais para a nutrição e vida das leveduras e bactérias**, e que agem nos seus metabolismos. Intervêm, nomeadamente, na **manutenção da membrana celular da levedura**, na sua **resistência a vários tipos de stress** e em numerosas vias metabólicas, entre as quais as que estão ligadas aos **aminoácidos e à nutrição azotada**.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Assegurar o bom funcionamento da fermentação alcoólica, fornecendo um aporte qualitativo e quantitativo de aminoácidos essenciais e de vitaminas.
- Compensar as carências vitamínicas dos mostos, cujo teor natural é afetado pelas temperaturas excessivas do verão.
- Reduzir a fase de latência e assegurar uma melhor implantação das estirpes de *Saccharomyces*.
- Evitar as carências de azoto, responsáveis pela produção de H₂S e outros compostos de enxofre.
- Recomendado em caso de utilização de leveduras não-*Saccharomyces* na bioproteção.

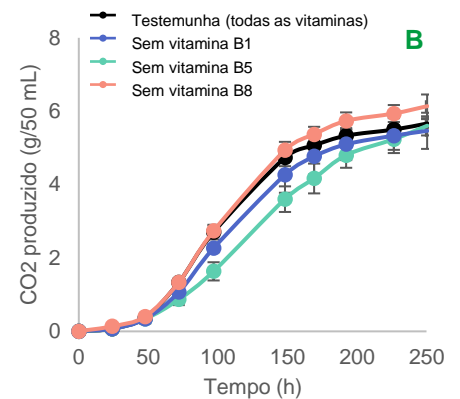
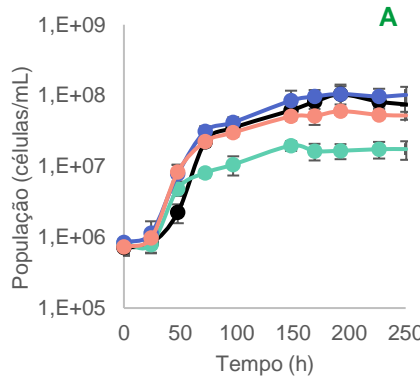


RESULTADOS DE TESTES

AS VITAMINAS NA ENOLOGIA

Vários anos de tese, realizada em parceria com a Universidade de Borgonha, permitiram-nos demonstrar que:

- A eliminação da vitamina B1 **reduz as taxas de fermentação**.
- A eliminação da vitamina B5 é **muito prejudicial para o crescimento e para a fermentação**.
- A eliminação da vitamina B8 é **prejudicial para a população máxima**.



Estudo do impacto de diferentes vitaminas no crescimento e na fermentação de uma estirpe de levedura *Saccharomyces cerevisiae* selecionada e inoculada a 20 g/hL. Resultados submetidos a análise estatística (Kruskal-Wallis; $p < 0,05$).

Figura 1A: Crescimento da levedura (h).

Figura 1B: Cinética de fermentação (h): monitorização da libertação de CO₂ (acumulado - g/50mL).

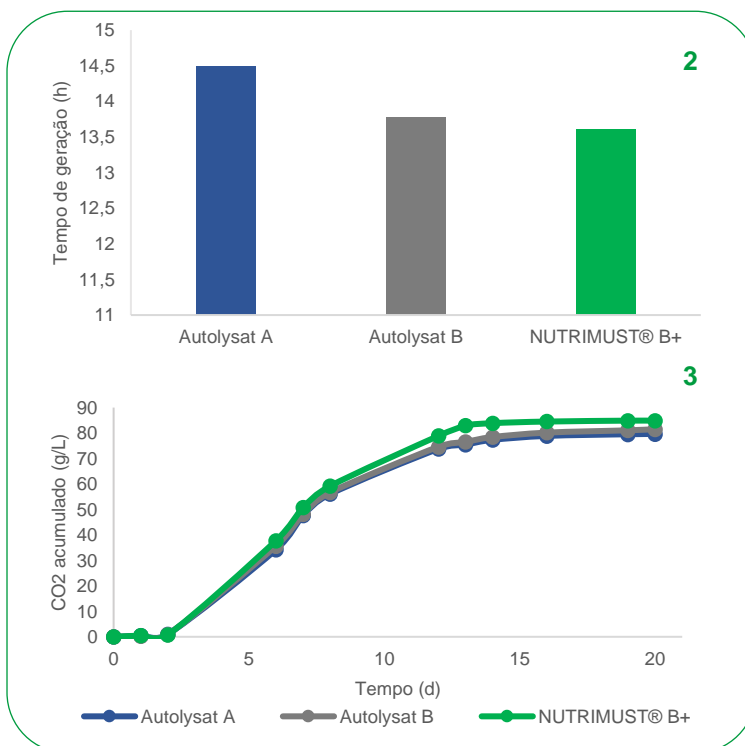


PARÂMETROS DE FERMENTAÇÃO

A formulação de **NUTRIMUST® B+**, rica em vitaminas selecionadas, permite acelerar a velocidade de duplicação da população de leveduras (Figura 2) e, conseqüentemente, reduz a duração da fase exponencial de crescimento (Figura 3). Além de encurtar a cinética da fermentação, a população de levedura é maior, como demonstrado pela quantidade de CO₂ libertado (Figura 3).

Estudo do impacto de diferentes autolisados de leveduras nos parâmetros de fermentação de uma estirpe de levedura Saccharomyces cerevisiae selecionada e inoculada a 20 g/hL, à qual foram adicionados autolisados de leveduras ou NUTRIMUST B+ a 20 g/hL na preparação do mosto. Resultados obtidos em Syrah.

Figura 2: Tempo de geração da levedura (h).
Figura 3: Cinética da fermentação (j): monitorização da libertação de CO₂ (acumulado - g/L).

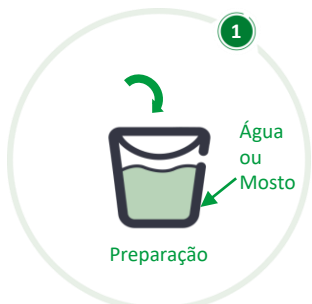


INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar **NUTRIMUST® B+** em 10 vezes o seu peso de água ou de mosto (1 kg para 10 L).

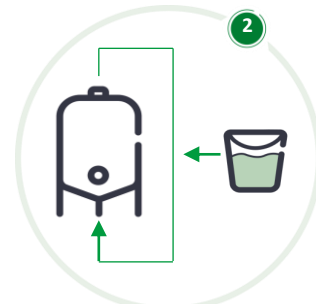
Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional. Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

Diluição prévia e homogeneização



Homogeneizar bem!
Adicionado ao mosto no momento da adição de levedura

Incorporação



Adicionar à cuba no momento da adição de levedura **e, o mais tardar, antes de 1/3 AF.**



DOSAGEM

Dose recomendada: 20 a 40 g/hL em função das temperaturas estivais.
Se T°C > 35°C, recomenda-se utilizar a dose máxima.



ACONDICIONAMENTO



CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores. Proteger do congelamento. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.