



vinext[®]

AVANGUARDIA ENOLOGICA

Nutrimix Balance

#nutri - attivanti

SCHEDA TECNICA

Miscela equilibrata di nutrienti per la fermentazione alcolica.

Nutrimix Balance – i vantaggi:

- Contiene azoto prontamente assimilabile sia sotto forma di amminoacidi che sali d'ammonio.
- Risponde a tutte le esigenze nutritive del lievito all'inoculo e durante tutta la fermentazione alcolica.
- Formula equilibrata per garantire una fermentazione regolare.

Nutrimix Balance – che cos'è:

55% Lievito inattivo, 44,85% DAP, 0,15% tiamina cloridrato. Nutriente complesso per la fermentazione alcolica.

Si consiglia di dividere la dose in due o tre soluzioni durante il corso della fermentazione alcolica.

Nutrimix Balance – dosaggio e modalità d'uso:

10 - 30 g/hl per la fermentazione di vini bianchi e rossi.

Dose massima 40 g/hl relativa al limite massimo della tiamina.

disperdere in acqua in ragione di 1:5 prima di aggiungere al mosto/vino in fermentazione, garantire l'omogeneizzazione con un rimontaggio al chiuso.

Nutrimix Balance – confezione e modalità di conservazione:

pacco da 1 kg o da 25 kg.

Conservare il luogo fresco e asciutto.

Contiene sostanza organica. Dopo l'apertura della confezione è consigliato di richiudere accuratamente e conservare a temperatura inferiore a 15°C.

Ultimo aggiornamento: 20.04.2020 NL

vinext[®] s.r.l.

Sede Operativa:

Viale dell'Industria, 1 • 37036 San Martino B. A. (VR)
tel. + 39 045 85 81 990 • info@vinext.it • www.vinext.it

Sede Legale:

Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)
Cod. Fisc./P.IVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€

Le informazioni citate sulla scheda corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze. 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.

**vinext**[®]

AVANGUARDIA ENOLOGICA

Nutrimix Balance

#nutri - attivanti

SCHEMA TECNICA

Specifiche analitiche:

	Valori garantiti da CQ Vinext
Stato fisico	colore beige chiaro
pH	6 (soluzione al 5%)
Lieviti	<100 ufc/g
e. colli	<3 ufc/g
Salmonella	Assente (in 25 g)
Sostanza secca	> 94%
Umidità	5%

DICHIARAZIONI E CONFORMITA'

Conformità a norme	Reg. CE 606/2009 Codex OIV Prodotto non certificato biologico ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012)
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011 (certificato gluten free)
Confezione	Pacco da 1 kg, sacco da 25 kg. Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti
Origine del prodotto	Prodotto nella zona UE

Data di scadenza e modalità d'uso e conservazione indicate sulle singole confezioni.

Vi invitiamo a contattare il nostro servizio tecnico per qualsiasi richiesta di approfondimento o per ulteriori informazioni.

I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

Servizio tecnico Vinext: info@vinext.it; +39 335 1225521

Ultimo aggiornamento: 20.04.2020 NL

vinext[®] s.r.l.

Sede Operativa:

Viale dell'Industria, 1 • 37036 San Martino B. A. (VR)
tel. + 39 045 85 81 990 • info@vinext.it • www.vinext.it

Sede Legale:

Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)
Cod. Fisc./P.IVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€

Le informazioni citate sulla scheda corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze. 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.