

**vinext**[®]

AVANGUARDIA ENOLOGICA

Nutripure YAL

#nutri - attivanti

SCHEDA TECNICA

Purissimo auto lisato di lievito, ceppo sac. Cerevisiae.
Nutriente ricco ed equilibrato per le fasi di preparazione del *ped de cuve* e durante l'avvio della fermentazione alcolica.

Nutripure YAL – i vantaggi:

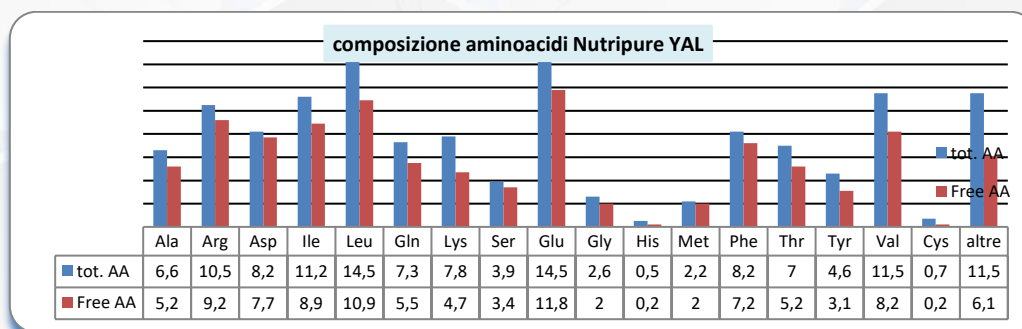
- Apporta azoto prontamente assimilabile sotto forma di aminoacidi.
- Composizione aminoacidica identica al lievito enologico.
- Garantisce una perfetta preparazione del piede di fermentazione.
- Rinforza la cellula di lievito garantendo una fermentazione regolare.
- Ricco in aminoacidi precursori di aroma.

Nutripure YAL – che cos'è:

purissimo auto lisato di lievito – ceppo *saccharomyces cerevisiae*.

Nutriente per la reidratazione del lievito e per l'avvio della fermentazione alcolica.

La composizione aminoacidica di questo auto lisato è simile a quella del lievito enologico e per questo motivo risulta l'attivante aminoacidico più equilibrato possibile.



Ricchezza in aminoacidi del Nutripure YAL: totale 133 g/kg; free AA: 110 g/kg

Nutripure YAL – dosaggio e modalità d'uso:

10 - 40 g/hl per l'avvio di fermentazione di mosti bianchi e rossi.

nell'acqua di reidratazione: aggiungere 500 g di Nutripure YAL per 1 kg di lievito.

Importante disperdere il prodotto nell'acqua prima di introdurre il lievito secco da reidratare.

Nutripure YAL – confezione e modalità di conservazione:

pacco da 1 kg, sacco da 25 kg.

Conservare il luogo fresco e asciutto. Prodotto organico, una volta aperta la confezione si consiglia di conservare in luogo fresco a temperatura inferiore a 15°C.

Ultimo aggiornamento: 06.04.2020 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

Nutripure YAL

#nutri - attivanti

SCHEMA TECNICA

Specifiche analitiche:

	Valori garantiti da CQ Vinext
Stato fisico	colore colore beige chiaro
pH	5 - 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 oppure sacco da 25 kg. Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti
Origine del prodotto	Prodotto in zona UE (Germania).

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: 06.04.2020 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.