



Oenological Sensitivity

NUTRYLEV[®]FML

Nutriente orgânico para a fermentação maloláctica

- Ficha Técnica -

Descrição:

NUTRYLEV[®]FML é um nutriente complexo à base de paredes de levedura e leveduras inativadas com alto teor de aminoácidos essenciais ao desenvolvimento das bactérias lácticas e baixo teor em aminoácidos precursores de amins biogénicas.

A presença de paredes de levedura no **NUTRYLEV[®]FML**, elimina toxinas do meio como sejam os ácidos gordos de cadeia curta (C8-C12) e resíduos de pesticidas, assegurando assim uma mais fácil implantação e desenvolvimento das bactérias.

Com esta composição, **NUTRYLEV[®]FML** garante o aumento da viabilidade das bactérias assegurando uma fermentação segura e sem desvios organolépticos.

Quando aplicado em conjunto com **SAIFERM[®]ML** obtêm-se vinhos com um perfil aromático mais frutado, minimizando as notas lácticas.

Embalagens:

NUTRYLEV[®]FML está disponível em embalagens de 1kg e 10kg.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N°1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n° 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

SAI
Parque Industrial de Parada/ Baltar
Rua B, Lote 18
4585-013 Baltar
Tel/Fax: +351 255 783 066
E-mail: sai@saienology.com

Composição:

Leveduras inativas ricas em aminoácidos

Paredes de levedura

Aplicação:

Dissolver **NUTRYLEV[®]FML** em água ou vinho numa proporção de 1:10 ou ainda na água de hidratação das bactérias lácticas.

Aplicar no vinho de forma a garantir uma boa homogeneização.

Dosagem:

20 a 30 g/hL (limite legal de 40 g/hL)

Armazenamento:

Mantenha a **NUTRYLEV[®]FML** na sua embalagem original em local fresco e seco, distante de fontes de calor.

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC370-C
2022-04-19