



NUTRYLEV[®] AROM

Nutriente orgânico rico em aminoácidos

- Ficha Técnica -

Descrição:

NUTRYLEV[®] AROM é um nutriente rico em aminoácidos precursores aromáticos e celulose.

NUTRYLEV[®] AROM é indicado para a fermentação de vinhos brancos e rosados com perfil aromático fermentativo, devendo por isso ser associado a leveduras com grande capacidade de produção de aromas de fermentação (**SAIFERM[®] STER W**).

Indicado sobretudo para fermentações onde se procura a máxima expressão aromática, e a produção de vinhos de estilo tropical e frutos exóticos.

NUTRYLEV[®] AROM deve ser aplicado sobretudo no primeiro ou segundo dia de fermentação de modo a permitir uma boa assimilação dos aminoácidos por parte da levedura. A *pool* de aminoácidos criada pela levedura vai seguidamente dar origem à produção de grande quantidade de aromas.

Embalagens:

NUTRYLEV[®] AROM 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^o 1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n^o 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^o 1169/2011.

Composição:

Autolisado de levedura rico em aminoácidos precursores de aromas (15%-20%).

Aplicação:

Dissolver **NUTRYLEV[®] AROM** em água ou mostos (1:10) e aplicar no início da fermentação .

Dosagem:

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

10 g/hL aportam 4 mg/L de NFA.

Armazenamento:

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

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

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.

TTC225-D
2022-04-12