



NUTRYLEV[®]RICH EXTRA

Nutriente orgânico líquido

- Ficha Técnica -

Descrição:

NUTRYLEV[®]RICH EXTRA é um nutriente 100% orgânico resultante da autólise de leveduras produzidas e nutridas com o objetivo da produção de um nutriente rico em vitaminas e fatores de sobrevivência. Toda a produção é feita através de técnicas específicas que facilitam a total autólise da levedura e libertação dos elementos nutricionais da parede celular e do citoplasma.

NUTRYLEV[®]RICH EXTRA, além de permitir disponibilizar algum azoto aminoacídico é extremamente rico em vitaminas do grupo B (B1+B2+B6+PP+Ácido fólico, B5, Biotina e B12) e fatores de sobrevivência (ergosterol)

NUTRYLEV[®]RICH EXTRA permite uma completa nutrição da levedura permitindo um desempenho fermentativo regular e sem carências nutricionais.

NUTRYLEV[®]RICH EXTRA pode ser aplicado na água da hidratação da levedura, ou na fase inicial da fermentação (até cerca de 3% de etanol). Nesta, a assimilação de nutrientes orgânicos pela levedura é mais favorável, uma vez que o transporte específico da membrana se encontra em pleno funcionamento, ainda sem o "stress" do etanol. Em ambos os casos, consegue-se uma significativa redução do tempo de fermentação, mesmo a baixas temperaturas.

Embalagens:

NUTRYLEV[®]RICH EXTRA está disponível em embalagens de 1kg, 5kg, 25kg, 220kg e 1000kg.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N^o1169/2011.

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 sob a forma líquida (Nutriente 100% orgânico).

Aplicação:

NUTRYLEV[®]RICH EXTRA tem aplicação direta no mosto. Deve ser garantida uma boa homogeneização.

Dosagem:

10 a 40 mL/hL

Armazenamento:

Mantenha a **NUTRYLEV[®]RICH EXTRA** 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.

TTC444-D
2021-05-05