



NUTRIMUST® B+

100% ΟΡΓΑΝΙΚΟ ΘΡΕΠΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΟΥ ΓΛΕΥΚΟΥΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ Α.Ζ.



Ένα εργαλείο
στο πρόγραμμα
OENOTERRIS®



Προϊόν αυτόλυσης
φυσικώς πλούσιο σε
βιταμίνες

Θρεπτικό ειδικά
σχεδιασμένο για
την προετοιμασία
του γλεύκου



ΚΑΛΟ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ!

- Βιταμίνες στην οινολογία -

Οι βιταμίνες αποτελούν μια ομάδα διαφορετικών χημικών ενώσεων, που είναι **απαραίτητες**, τόσο για την **θρέψη** όσο και για την **επιβίωση των ζυμομυκήτων και των βακτηρίων**, και η οποία επιδρά στον μεταβολισμό τους. Ειδικότερα, συμμετέχει στη **διατήρηση της κυτταρικής μεμβράνης των ζυμομυκήτων**, στην **αντίσταση σε διάφορες καταπονήσεις** και σε πολυάριθμες μεταβολικές οδούς, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που συνδέονται με τα **αμινοξέα και τη θρέψη αζώτου**.



ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

- Εξασφάλιση της ομαλής διεξαγωγής της αλκοολικής ζύμωσης παρέχοντας μια ποιοτική και ποσοτική πηγή αμινοξέων και βιταμινών.
- Αποκατάσταση της έλλειψης βιταμινών στο γλεύκος, του οποίου η φυσική περιεκτικότητα σε βιταμίνες επηρεάζεται από τις υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού.
- Συντόμευση της λανθάνουσας φάση και εξασφάλιση καλύτερης ανάπτυξης των στελεχών *Saccharomyces*.
- Πρόληψη της έλλειψης αζώτου, η οποία είναι υπεύθυνη για την παραγωγή H_2S και άλλων θειούχων ενώσεων.
- Προτείνεται η χρήση του, όταν χρησιμοποιείται ζύμη *non-Saccharomyces*, για βιοπροστασία.

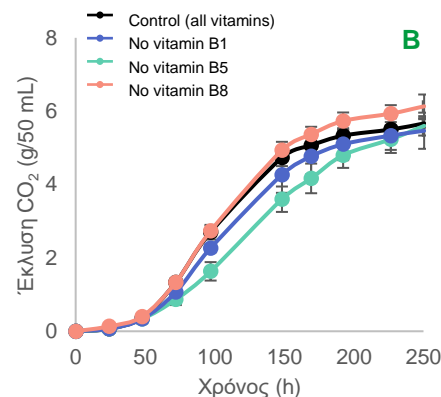
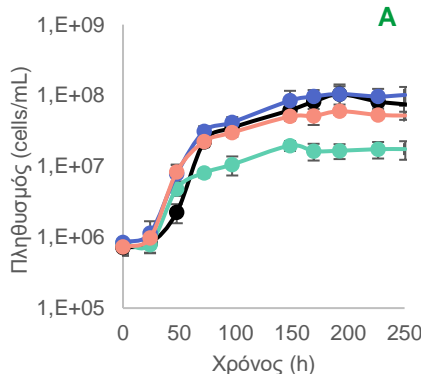


ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΔΟΚΙΜΩΝ

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

Η πολυετής έρευνα που πραγματοποιήθηκε σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο της Βουργουνδίας απέδειξε ότι:

- Η απουσία βιταμίνης B1 **μειώνει το ρυθμό της ζύμωσης**.
- Η απουσία βιταμίνης B5 είναι **εξαιρετικά επιζήμια για την ανάπτυξη του ζυμομύκητα και για τη διεξαγωγή της ζύμωσης**.
- Η απουσία βιταμίνης B8 είναι **επιζήμια για την επίτευξη του μέγιστου πληθυσμού του ζυμομύκητα**.



Μελέτη της επίδρασης διαφόρων βιταμινών στην ανάπτυξη και τη διεξαγωγή της αλκοολικής ζύμωσης, με επιλεγμένο στέλεχος *Saccharomyces cerevisiae* που εμβολιάστηκε σε δοσολογία 200 g/tn. Τα αποτελέσματα υποβλήθηκαν σε στατιστική επεξεργασία (Kruskal-Wallis; $p < 0.05$).

Σχήμα 1Α: Ανάπτυξη ζυμομύκητα (h).

Σχήμα 1Β: Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης (h): παρακολούθηση της έκλυσης CO_2 (αθροιστικά - g/50mL)

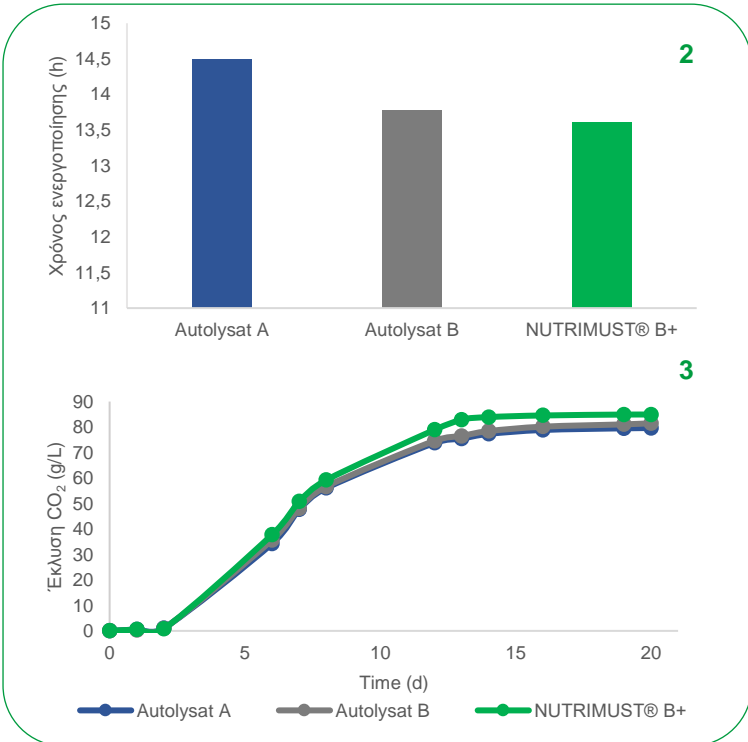


ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΛΚΟΟΛΙΚΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ

Η σύνθεση του **NUTRIMUST® B+** είναι πλούσια σε επιλεγμένες βιταμίνες και επιταχύνει την ταχύτητα διπλασιασμού του πληθυσμού του ζυμομύκητα (Σχήμα 2). Επομένως, μειώνει τη διάρκεια της φάσης εκθετικής ανάπτυξης (Σχήμα 3). Εκτός από τη συντόμευση της κινητικής της ζύμωσης, ο πληθυσμός του ζυμομύκητα είναι μεγαλύτερος, όπως φαίνεται από την ποσότητα του CO₂ που εκλύεται (Σχήμα 3).

Μελέτη της επίδρασης διαφόρων προϊόντων αυτόλυσης ζυμομυκήτων, στις παραμέτρους της αλκοολικής ζύμωσης ενός επιλεγμένου στελέχους Saccharomyces cerevisiae, που εμβολιάστηκε σε δοσολογία 200 g/tn. Η μελέτη έγινε σε ερυθρή ποικιλία Syrah.

Σχήμα 2: Χρόνος ενεργοποίησης των ζυμών (h).
 Σχήμα 3: Κινητική της ζύμωσης (j): παρακολούθηση της έκλυσης CO₂ (αθροιστικά - g/L).



ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύστε το **NUTRIMUST® B+** σε 10-πλάσιο του βάρους του όγκο νερού ή γλεύκος (1kg σε 10L).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

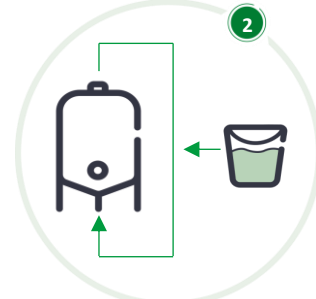
Το παρόν προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για επαγγελματική οινολογική χρήση. Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της ισχύουσας νομοθεσίας.

Διάλυση & Ομογενοποίηση



Καλή ομογενοποίηση!
 Προσθέστε στο γλεύκος κατά την διάρκεια του εμβολιασμού

Ενσωμάτωση



Προσθέστε στην δεξαμενή κατά την διάρκεια του εμβολιασμού, και το αργότερο πριν το 1/3 της αλκοολικής ζύμωσης.



ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Συνιστώμενη δοσολογία: **200 – 400 g/tn** ανάλογα με τις καλοκαιρινές θερμοκρασίες. Εάν T°C > 35°C, συνιστάται η χρήση της μέγιστης δοσολογίας.



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



**1 KG
10 KG**



ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συσκευασία σφραγισμένη, διατηρείται σε μέρος ξηρό και προστατευμένο από το φως, μακριά από έντονες οσμές και μακριά από πολύ χαμηλή θερμοκρασία (παγετός). Αφού ανοιχτεί, να χρησιμοποιηθεί εντός 48 ωρών.

Οι πληροφορίες που παρέχονται εδώ βασίζονται στην τρέχουσα κατάσταση των γνώσεων μας. Οι πληροφορίες αυτές είναι μη δεσμευτικές και χωρίς εγγύηση, καθώς οι συνθήκες χρήσης είναι πέρα από τον έλεγχό μας. Δεν απαλλάσσουν τον χρήστη από τη συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία και τα δεδομένα ασφαλείας. Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της SOFRALAB και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς τη συγκατάθεσή της.