

ANCHOR NOURISH

Nourish forma parte de la gama de nutrientes Sustenance que permiten ajustar el contenido nutricional y nitrogenado del mosto con el fin de asegurar una fermentación completa y de calidad.

COMPOSICIÓN

Levadura inactivada, fosfato diamónico y tiamina.

Nourish es un nutriente completo y complejo que actúa como fuente de nitrógeno orgánico y mineral, además de aportar tiamina.

¿POR QUÉ USAR NOURISH?

Nourish proporciona una fuente compleja de nitrógeno orgánico e inorgánico durante la fermentación, así como vitaminas esenciales, minerales, oligoelementos, aminoácidos y factores de resistencia al estrés como esteroides y ácidos grasos insaturados.

- Mantiene un metabolismo saludable de la levadura y prolonga la vida de la población de levaduras
- Los ergosteroles regulan el crecimiento de la levadura, mantienen la permeabilidad de la membrana y mejoran la tolerancia al alcohol
- Proporciona una nutrición óptima que permite una mayor intensidad aromática, equilibrio, complejidad y perfil organoléptico
- Da como resultado aromas más frescos, frutales y menos vegetales
- Mejora la calidad general del vino

DOSIS

20 - 40 g/hL (10 g/hL liberan 10,5 mg/L o ppm de NFA)

USO

Adicione Nourish al comienzo de la fermentación, una vez concluida la fase estacionaria de la levadura. Si se requieren dos adiciones, añada la mitad de la dosis al comienzo de la fermentación y la segunda dosis como muy tarde cuando se haya consumido la mitad del azúcar. Disolver el producto en 20 veces su peso de mosto o agua templada, evitando grumos, antes de añadirlo al depósito mediante homogeneización.

ENVASES: TOTALMENTE RECICLABLES

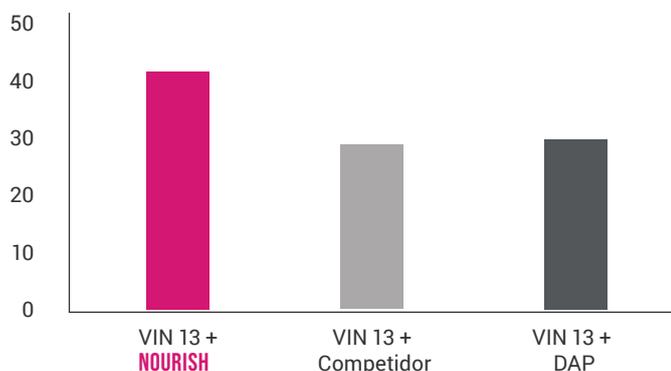
Disponible en:

- Bolsa de 1 kg con cierre, totalmente reciclable (caja: 10 x 1 kg)
- Bolsa de 5 kg con cierre, totalmente reciclable (caja: 2 x 5 kg)

CONSERVACIÓN

Consérvese en un área fresca, seca y bien ventilada, lejos de la luz solar directa (< 20 °C); evite la humedad y las altas temperaturas.

Compuestos aromáticos volátiles totales que mejoran el aroma (mg/L) con levadura VIN 13 y adición de **NOURISH** en un Moscatel italiano. Con **NOURISH**, la producción de aroma aumenta hasta en un 44%, en comparación con un producto de la competencia o DAP.



Prueba de preferencia con VIN 7, con **NOURISH** en comparación con DAP.

