



Nutristart® OrganiQ

Vollständig organischer Nährstoff, bestehend aus Aminosäuren, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen für eine geregelte und komplette Gärung. Entspricht dem internationalen önologischen Kodex.

SPEZIFIKATIONEN

100% organischer Nährstoff, natürlich Reich an Vitaminen (Thiamin, Niacin, Pantothensäure, Folsäure, etc.), Mineralstoffen und Spurenelementen (Magnesium, Mangan, Zink, Eisen, etc.) welche die Zellvermehrung fördern.
Nutristart® OrganiQ:

- Reproduziert den Nährstoffgehalt von natürlichem Most (Balance zwischen Aminosäuren und mineralisiertem Stickstoff).
- Garantiert eine ausgeglichene Nährstoffbalance der Hefe.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

- Sichert eine reguläre und komplette alkoholische Gärung in Fällen von leichtem bis moderatem Nährstoffmangel (etwa 120 mg/L assimilierbarer Stickstoff) des Mostes.
- In Fällen von starkem Stickstoffmangel und/oder alkoholreichen Weinen sollte **Nutristart® OrganiQ** mit einer zusätzlichen Stickstoffquelle Angewandt werden, um eine ausreichende Nährstoffversorgung zu gewährleisten.

NÄHRSTOFFBESCHAFFENHEIT

Neben dem hohen Gehalt an organischem Stickstoff beinhaltet Nutristart® OrganiQ natürlicherweise Thiamin (Vitamin B1), welches die Bedürfnisse der Hefe für eine optimale Vermehrung und Viabilität erfüllt.

Nutristart® OrganiQ ist außerdem Reich an Pantothensäure (Vitamin B5, essentiell für eine reduzierte H₂S-Bildung) und an Mineralstoffen, besonders Magnesium, Mangan und Zink, welche die Vitalität der Hefe erhöhen

BENUTZUNGSPROTOKOL

DOSIERUNG

- 30 bis 40 g/hL bei Weiß-, Rosé- oder Rotweinen

ANWENDUNG

In der 10-fachen Gewichtsmenge Most auflösen und direkt dem Gärbehälter zugeben.

Wir empfehlen, **Nutristart® OrganiQ** während dem ersten Drittel der alkoholischen Gärung zuzugeben, nach einer Zuckerreduktion von etwa einem Drittel der Gesamtmenge.

LAGERUNG

In der ungeöffneten Originalverpackung aufbewahren, innerhalb des Haltbarkeitsdatums verwenden (Siehe Technisches Datenblatt)

VERPACKUNG

1 kg Beutel- 10 kg Schachtel
10 kg Beutel

Zu einer optimalen Gestaltung der Hefeernährung während der alkoholischen Gärung wird auf unsere Broschüre « Über den richtigen Einsatz von Hefenährstoffen » verwiesen.

Eine gleichmäßige und vollständige Gärung ist eine grundlegende Voraussetzung zur Durchführung des BSA.

