

# NUTRIFLORE PDC

## ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE

**Nutrimento dedicato all'ottimizzazione del *ped de cuve* dei batteri**

### ↓ APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**NUTRIFLORE PDC** è un attivatore naturale per i batteri lattici a base di lieviti inattivi, selezionati per la loro ricchezza di fattori di crescita.

**NUTRIFLORE PDC** permette l'attivazione dei sistemi enzimatici batterici per l'apporto nell'ambiente di nutrimenti dedicati (vitamine, minerali e amminoacidi specifici). La loro presenza permette di accelerare in modo sicuro la velocità di sviluppo del *ped de cuve*.

Da un altro lato, **NUTRIFLORE PDC** permette una migliore crescita ed una più forte vitalità dei batteri lattici.

### ↓ ISTRUZIONI PER L'USO E PRECAUZIONI D'IMPIEGO

Dose : 25 g/hL (per hL di *ped de cuve*).

Aggiungere **NUTRIFLORE PDC** nel *ped de cuve* al momento dell'inoculo dei batteri lattici.

Per una migliore omogeneizzazione, preparare **NUTRIFLORE PDC** in sospensione in un piccolo volume d'acqua o di vino.

### ↓ CARATTERISTICHE

Lieviti inattivo (*Saccharomyces cerevisiae*): tenore di azoto organico inferiore ad un 9,5% degli estratti secchi.

### ↓ CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

BARATTOLO da 250 g.

Conservare in un locale asciutto, a temperatura compresa tra 5 e 25°C ed esente da odori. Una volta aperto il sacchetto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente e non può essere conservato.