

# NUTROZIM EXTRA

Ativante complexo orgânico-mineral específico  
para a tomada de espuma



## CARACTERÍSTICAS

NUTROZIM EXTRA é um coadjuvante complexo orgânico-mineral específico para a tomada de espuma, além de ser um coadjuvante muito eficaz na regulação da cinética fermentativa, isso facilita a remoção dos coloides protetores através da sedimentação no final da fermentação, e facilitando assim as operações de filtração.

NUTROZIM EXTRA além de fornecer um adequado suporte nutritivo para a tomada de espuma, contém uma quantidade balanceada de derivados de casca de levedura que desenvolve uma ação clarificante que permite uma rápida limpeza da massa no término da tomada de espuma.

NUTROZIM EXTRA reduz o tempo de espumantização também através da ação trófica desenvolvida pelas cascas de levedura aportando ácidos graxos de cadeia longa, ésteres e fatores de sobrevivência que favorecem a refermentação.

## APLICAÇÃO

NUTROZIM EXTRA é indicado para todas as fermentações, especialmente quando se deseja que elas ocorram nos tempos certos, sem complicações.

## COMPOSIÇÃO

Fosfato de amônio bibásico – Preparados de casca de leveduras – Tiamina.

## MODO DE USO

NUTROZIM EXTRA deve ser adicionado a massa antes da refermentação, ao mesmo tempo da inoculação da levedura. Dissolver em água ou vinho e adicionar a massa a fermentar em remontagem.

## DOSE DE EMPREGO

20-40 g/hl nas fermentações em geral  
30- 40g/hl nas paradas de fermentação

## EMBALAGEM

- Sacos de 10 Kg
- Pacotes de 1 Kg