



Activateur de fermentation alcoolique pour les moûts et les vins de base difficiles.

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

- Amélioration de la fermentescibilité des bases de vins effervescentes en adsorbant les inhibiteurs fermentaires
- Amélioration des fins de fermentations difficiles
- Diminution de la production d'acidité volatile par les levures
- Contient des antioxydants naturels qui protègent les composés aromatiques du vin
- Favorise l'élevage sur lies> Pas d'odeur parasite

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Ecorces de levures
- Phosphate diammonique

Pour usage œnologique est conforme au Codex Œnologique International.

→ DOSE D'EMPLOI

- S'utilise de de 20 à 40 g/hl
- Dose limite légale selon la réglementation Européenne en vigueur : 42 g/hl

→ MODE D'EMPLOI

En fermentation primaire:

Fractionner l'apport en 2 fois (10 à 20 g/hl):

- au levurage : incorporer directement dans le milieu de réhydratation ou délayer dans du moût puis incorporer directement à la cuve
- à mi-fermentation : incorporer en association avec 20 g/hl de **PHOSPHATE DIAMMONIQUE**

En préparation des bases de vin effervescent avant refermentation:

- Cuve close : délayer dans du vin et incorporer directement à la cuve avant levurage
- Méthode traditionnelle ou ancestrale: délayer dans du vin et incorporer sur cuvée assemblée non stabilisée «tartriquement» avant pré-filtration puis maintenir au moins 48 heures en contact avant filtration

ENERGY

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Favorise autant le développement des levures que des bactéries: suivre l'évolution de la population bactérienne, notamment si la fermentation malolactique n'est pas recherchée.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais, sec et exempt d'odeur, à l'abri de la lumière, de préférence à une température inférieure à 20°C. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Sachet de 1 kg en carton de 10 kg