



# AUXILIA Arome

Autolysat certifié biologique pour moûts pour la préparation des vins de base et la prise de mousse



## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Auxilia Arome** est un nutriment adapté à la fermentation primaire des vins de base, composé d'autolysats certifiés biologiques.

Son action réduit le stress des levures, entraînant une diminution de la production d'acidité volatile. Il améliore également la fermentabilité des vins grâce à la présence d'acides aminés.

Neutre du point de vue du goût, **Auxilia Arome** peut être utilisé aussi bien pour la préparation des moûts que des vins de base pour les vins mousseux.

## → DOSES D'EMPLOI

- S'utilise de 10 à 40 g/hl

Dose maximale autorisée : 40 g/hl

Pour la fermentation primaire : répartir la dose en 2 fois (10 à 30 g/hl) :

- à l'inoculation : introduire directement lors de la réhydratation ou dissoudre dans le moût et introduire directement dans l'autoclave

## → PLUS D'INFORMATIONS

10 g/hl apportent 4 ppm d'Azote Facilement Assimilable.

## → INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Pour la préparation de vins de base et pour la réfermentation :

- Méthode Charmat : dissoudre dans le vin et passer directement en autoclave avant l'inoculation.
- Méthode Traditionnelle ou Ancestrale : dissoudre dans le vin et ajouter à la cuvée d'assemblage, non stabilisée du point de vue tartrique avant pré-filtration. À conserver au moins 48h avant la filtration.

## → STOCKAGE ET EMBALLAGE

Conserver dans l'emballage d'origine scellé dans un endroit propre, sec et sans odeur à des températures inférieures à 15 °C. Ne pas congeler. Respecter les TMC indiquées sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Paquet de 1 kg

