



FERMOPLUS® Presto Start+

Nutriment pour les phases initiales de la fermentation



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Fermoplus Presto Start+ est un nutriment pour levures spécifiquement élaboré pour les premiers phases de la fermentation du moût de raisin. Sa composition a été formulée pour contenir des micro-éléments fonctionnels, présents uniquement dans certains dérivés de levure, afin de favoriser simultanément la multiplication et la croissance des levures.

Ce nutriment ne contient pas de sels d'ammonium mais de l'azote sous forme d'acides aminés spécialement développés, soutenus par des oligo-éléments fonctionnels et des vitamines B, afin de démarrer rapidement le processus.

La composition de **Fermoplus Presto Start+** permet aux levures sèches actives d'entrer rapidement dans la phase multiplicative et garantit l'assimilation de l'azote. La composition spécifique détermine un démarrage rapide avec une phase de latence très courte et une évolution très régulière qui développe tout le potentiel du cultivars concerné.

Fermoplus Presto Start+ libère l'expression de tout le potentiel variétal grâce à son profilé équilibré d'acides aminés. Il prévient également les déviations anormales résultant des conditions de stress et soutient la composition structurelle correcte du vin fini.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Écorces de levures, autolysats de levures, levures inactivées, chlorhydrate de thiamine (vitamine B1).

→ DOSES D'EMPLOI

10-70 g/hL.

10 g/hL de **Fermoplus Presto Start+** apportent 8 mg/L* d'ARA.





FERMOPLUS® Presto Start+

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans le moût et ajouter uniformément à la masse.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Sac de 5 kg.

* Apport obtenu par méthode enzymatique et spectrophotométrique.

La méthode spectrophotométrique utilisée permet de quantifier séparément les différents composants de l'ARA qui sont l'azote ammoniacal et l'azote organique (alpha aminé). La proline est une part importante des acides aminés qui composent l'azote organique. Dans la mesure ou la proline est le seul acide aminé qui ne soit pas assimilable par la levure dans les conditions de fermentation, le dosage des acides aminés ne se fait pas de façon globale mais par une méthode qui mesure tous les acides aminés sauf la proline. Ces valeurs peuvent être différentes des résultats obtenus par la méthode de l'azote total Kjeldahl (TKN), qui identifie tout l'azote présent. La marge d'erreur dans la mesure et la production est de +/-10%.

