



STATION
œNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



NUTRIEFF® AA

Complément nutritionnel pour l'élaboration des vins de base

CARACTERISTIQUES

NUTRIEFF® AA est complément nutritif organique recommandé pour la vinification des vins de base destinés à l'élaboration de vins effervescents en méthode traditionnelle ou en méthode Charmat (cuve close).

Il permet l'apport d'acides aminés essentiels, de vitamines et minéraux nécessaires au bon fonctionnement du métabolisme levurien, contribuant ainsi à la réalisation d'une cinétique fermentaire régulière et à une expression aromatique franche et qualitative.

NUTRIEFF® AA permet de compenser qualitativement une carence azotée moyenne.

PROPRIETES œNOLOGIQUES

- Apports qualitatifs et quantitatifs en nutriments pour les levures : acides aminés, vitamines naturellement présentes dans les dérivés de levures et facteurs de survie.
- Prévention de la production d'H₂S et meilleure survie des levures en fin de fermentation alcoolique.
- Permet une fermentation régulière et complète même en conditions difficiles.

APPLICATIONS

- Appliquer sur moût en même temps que le levurage et/ou entre le 1er tiers et jusqu'à la moitié de la fermentation alcoolique
- Pour des moûts présentant des carences en azote faibles à moyennes
- Recommandé sur des moûts fortement carencés (très clarifiés, issus de vendanges botrytisées, correspondant à des raisins de forte maturité, etc)

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 à 40 g/hL Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 400 g/hL

MODE D'EMPLOI

Disperser **NUTRIEFF® AA** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût. Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



CONDITIONNEMENT

1 kg et 10 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

165/2023 – 2/2