



LES ESSENTIELS

NUTRIMENT S

Activateur associant la thiamine et le sulfate d'ammonium

CARACTERISTIQUES

Pour croître, les micro-organismes ont besoin de substances nutritives (eau et carbone apportés principalement par les sucres, les acides aminés et certains minéraux), de facteurs de croissance, notamment pour les levures de vitamines (thiamine, biotine, acide pantothénique, etc...), mais aussi de conditions physicochimiques particulières (température, pH, aération).

APPLICATIONS

NUTRIMENT S améliore dans tous les cas la fermentescibilité des moûts.

Comme tout organisme vivant, la levure a besoin d'azote pour se multiplier.

Plus rapide et plus complète avec NUTRIMENT S, la fermentation alcoolique s'accompagne alors d'une production d'acidité volatile plus faible. Cet effet est surtout sensible dans le cas de moûts riches en sucre, ou provenant de vendanges botrytisées.

- **Dans le cas de vendanges abîmées :**

Une fermentation rapide permet de séparer plus rapidement le jus des rafles afin de limiter le plus possible les risques d'oxydation, et d'obtenir un maximum de substances aromatiques.

- **En reprise de fermentation :**

Lors d'une fermentation languissante ou d'un arrêt de fermentation, l'addition de Nutrimet S avec les levures finisseuses est tout à fait recommandée.

DOSE D'EMPLOI

Dose maximale autorisée : 17 g/hL

MODE D'EMPLOI

A dissoudre dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

1 kg et 5 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.

035/2019 – 1/1