



OENOLIA

VITAFERM CRISTAL

Activateur de fermentation.

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

- Associe la thiamine et les phosphates diammoniques, forme d'azote la plus assimilable par les levures en multiplication
- Favorise une bonne multiplication levurienne
- Permet un départ en fermentation rapide tout en assurant une bonne viabilité
- Limite la période de latence responsable de production d'acidité volatile
- Nécessaire lors de l'élaboration des pieds de cuve pour la prise de mousse
- Limite la production d'éthanal responsable de la combinaison du SO₂ libre.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Phosphate diammonique
- Dichlorhydrate de thiamine ou vitamine VB1 (0,2%)

Pour usage œnologique est conforme au Codex Œnologique International.

→ DOSE D'EMPLOI

S'utilise :

- de 10 à 20 g/hl en début de fermentation alcoolique selon les besoins azotés des levures et le niveau de carence du moût
- à 10 g/hl en pied de cuve
- de 10 à 20 g/hl pour prise de mousse avec levures libres
- de 15 à 20 g/hl en prise de mousse en cuve close
- à 20 g/hl pour prise de mousse avec les microbilles **PROELIF**.

Dose maximum légale selon la réglementation européenne en vigueur : 30 g/hl.

VITAFERM CRISTAL

→ MODE D'EMPLOI

- Délayer dans de l'eau tiède ou directement dans du moût ou du vin
- Incorporer en début de fermentation parallèlement au levurage
- Incorporer sur pied de cuve (demander le protocole à votre œnologue) après dilution dans de l'eau
- Incorporer sur cuve close au moment du levurage

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Pour les pieds de cuves, ne pas dissoudre directement sur le levain mais dans un milieu aqueux avant intégration

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à température ambiante. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture (sensible à l'humidité).

- Sachet de 1 kg en carton de 10 kg
- Sac de 5kg en carton de 20 kg