



# VITAFERM CRISTAL

Activateur de la croissance des levures sans sulfate d'ammonium.

## → INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

- Associe la thiamine et le phosphate diammonique,
- 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 SO<sub>2</sub> libre

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Phosphate diammonique.
- Dichlorhydrate de thiamine ou vitamine B1 (0,3%).

Pour usage œnologique. Produit conforme au codex œnologique international.

## → DOSES 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.
- A 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.
- A 20 g/hL pour prise de mousse avec les microbilles **PROELIF**.

Dose maximum légale selon la réglementation européenne en vigueur : 100 g/hL.



## VITAFERM CRISTAL

### → MODE D'EMPLOI

- Délayer dans de l'eau tiède ou directement dans du moût ou du vin
- Incorporer 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
- 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 frais et sec, exempt d'odeur et à température ambiante. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture (sensible à l'humidité).

- Sachet de 1 kg en carton de 10Kg (10\*1kg).
- Sac de 5kg en carton de 20kg (4\*5kg).