



FERMOPLUS® Intégrateur

Stimulation et sécurisation de la fermentation alcoolique.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Les levures fermentaires ont besoin de facteurs de croissance (l'azote assimilable) pour se multiplier et coloniser le milieu, ainsi que pour assurer leur métabolisme fermentaire. Elles ont également besoin de facteurs de survie (acides gras insaturés et stérols) pour leur permettre de survivre, en particulier aux conditions difficiles qui surviennent en fin de fermentation alcoolique. Elles ont, enfin, besoin de dichlorhydrate de thiamine : un composé qui favorise leur métabolisme et permet notamment de limiter leur production d'acidité volatile et de composés combinant fortement le SO₂ (acétaldéhyde, pyruvate, ...). **FERMOPLUS® Intégrateur** se compose de levures inactivées riches en acides gras insaturés à longues chaînes, de composés azotés et de chlorhydrate de thiamine. Sa formulation lui permet donc de stimuler les levures et de sécuriser leur activité fermentaire.

FERMOPLUS® Intégrateur doit s'utiliser après quantification des sucres à fermenter et dosage de l'azote assimilable du moût afin d'ajuster la quantité de nutriments disponibles aux besoins des levures fermentaires.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Phosphate diammonique, levures inactivées, autolysats de levure, chlorhydrate de thiamine.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique. Pour usage alimentaire.

→ DOSES D'EMPLOI

Dose recommandée: 20 à 40g/hL.

Ajout maximal légal : 100 g/hL.

Ajuster la dose de **FERMOPLUS® Intégrateur** à la composition du moût (sucres à fermenter et teneur en azote assimilable). 10 g/hL de **FERMOPLUS® Intégrateur** apportent 14 mg/L d'azote assimilable.

→ MODE D'EMPLOI

FERMOPLUS® Intégrateur s'ajoute à mi fermentation (perte de 30 points de densité) après dilution dans de l'eau ou du moût. Pour les carences les plus importantes ajouter en deux fois : la moitié au levurage, l'autre moitié à mi fermentation.

→ 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 une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Paquet de 500g.
- Sac de 10 Kg.

