

NUTRIBIO

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

NUTRIBIO est un activateur de fermentation exclusivement constitué de levures inactivées. Cet activateur 100% organique apporte des acides aminés, des petits peptides et des facteurs de résistance aux stress qui seront absorbés par les levures tout au long de la fermentation alcoolique.

NUTRIBIO permet ainsi une fermentation alcoolique harmonieuse (au contraire des sels d'ammonium) et une fin de fermentation alcoolique franche.

NUTRIBIO contribue également à la qualité organoleptique des vins et limite le risque de production de composés soufrés.

Cet activateur est destiné aux moûts avec des carences azotées faibles ou modérées. Il ne pallie pas les carences en azote des moûts particulièrement déficients.

MISE EN ŒUVRE

Mettre **NUTRIBIO** en solution dans 10 fois son poids en moût ou en vin et incorporer le mélange à la cuve.

Effectuer un remontage avec aération pour homogénéiser.

DOSE D'EMPLOI

- 40 g/hL

Il est conseillé d'ajouter l'activateur en 2 fois :

- 1 apport de 20 g/hL sur moût
- +
- 1 apport de 20 g/hL au premier tiers de la fermentation alcoolique.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION :

- En sacs de 1 kg, 5 kg, 25 kg.

Stocker dans un local sec exempt d'odeurs à une température inférieure à 25°C.

La date optimale d'utilisation de **NUTRIBIO** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.