

VITALYEAST

NUTRIMENT ORGANIQUE

Un nutriment exclusivement organique, à ajouter au 1/3 de la fermentation alcoolique. Grâce à l'apport d'acides aminés, ce type de nutrition est le plus avantageux pour obtenir une fermentation régulière et ainsi lutter efficacement contre l'apparition d'odeurs de réduits. Favorise la libération d'arômes. En vinification en rouge, la fraction lipidique et vitamines garantit la vitalité des levures, même en cas de fermentation à haut taux d'alcool. Il en va de même dans la vinification en blanc menée à basse température et sous forte réduction. L'azote apporté par Vitalyest est assimilé par les levures, même après la moitié de la fermentation alcoolique, Vitalyest est également efficace lors de fermentation lancinante ou en cas d'arrêt de fermentation.

MODE D'EMPLOI :

Diluer le produit dans un peu d'eau et ajouter au moût.

DOSE D'EMPLOI :

10 à 30 g/hl

CONFECTION :

Sachet de 1 kg ou sac de 10 kg