



*...du moût  
...à la bouteille*



## FICHE TECHNIQUE

# WYNTUBE FRUCTAL

## ACTIVATEUR

Azote organique riche en acides aminés sous forme de minitube

### Application Oenologique

**wynTube Fructal** est un nutriment complet développé pour apporter le maximum d'arômes fruité.

D'un point de vue nutritionnel, le produit apporte de l'azote organique particulièrement riche en acides aminés qui favorisent la production de notes fruitées et tropicales. Utilisé avec une souche de levure aromatique winTube Fructal donne des résultats complexes et intéressants. Production réduite de riboflavine et d'autres acides aminés difficilement assimilable ou pouvant augmenter la production de composés indésirables (proline, méthionine, arginine). Grâce à **wynTube Fructal**, la cinétique de fermentation et la production d'arôme est augmentée et peut atteindre son potentiel maximum.

**wynTube Fructal** est un produit naturel et non allergène

### Dose d'Emploi

**WynTUBE Fructal** est parfaitement soluble dans l'eau, moût et vin.

Le dosage moyen pour une fermentation régulière et complète s'étend de 15 à 25 g/hl. Dissoudre dans un peu d'eau ou de moût et ajouter au moût juste avant ou tout au début de la fermentation.

Dose maximum 40g/hl

L'utilisation de **WynTUBE Fructal** tend évidemment à réduire de manière remarquable les arrêts de fermentation.

### Conditionnement et Conservation

Sacs de 2kg ou 10kg.

Conserver à température ambiante, le produit maintient son activité pendant quelques années.