



...du moût  
...à la bouteille



## FICHE TECHNIQUE

# WYNTUBE FULL

## NUTRITION EN MINITUBES

Nutriment complet pour la fermentation alcoolique

Nous avons appliqué la technologie des miniTubes bien connue pour sa facilité d'emploi sur les nutriments de fermentation. Avec wynTube il n'y a plus de poussière, pas de déchets.

### Caractéristiques

Nutriment complet qui peut être utilisé dans toutes les phases de fermentation, depuis l'inoculation à la fin de la FA. La présence d'autolysats garantit l'approvisionnement en azote complexe, principalement composé d'acides aminés, de peptides, ainsi que des vitamines B, Particulièrement la biotine (qui influence positivement la production d'ester) et le panto-thenic acide (qui empêche la formation de sulfure d'hydrogène «H<sub>2</sub>S»). Parmi les oligoéléments présent, le magnésium est particulièrement important car il est un cofacteur essentiel dans le métabolisme de la levure, ce qui contribue à accroître la tolérance à l'alcool de la levure. Les fractions lipidiques libérées par les parois cellulaires de la levure lui permettent de s'adapter à l'augmentation de la concentration en alcool.

En outre, étant donné que **wynTube FULL** ne contient pas de sulfate d'ammonium, il est particulièrement adapté aux pratiques de vinification réductive ou lors de l'utilisation de variétés de raisin qui développent facilement des odeurs et saveurs réductrices. Les parois cellulaires et la surface élevée de cellulose assurent l'adsorption des inhibiteurs endogènes qui favorise le métabolisme de la levure et offre un profil sensoriel propre au vin final. La fonction de ce produit est en outre complétée par la présence de DAP et de thiamine. La technologie minitubes permet à **wynTube FULL** de se disperser directement dans la cuve de fermentation sans grumeaux, sans utiliser d'eau et donc un gain de temps.

### Methodes d'utilisation

Le produit peut être directement ajouté au moût ou au moût en fermentation.

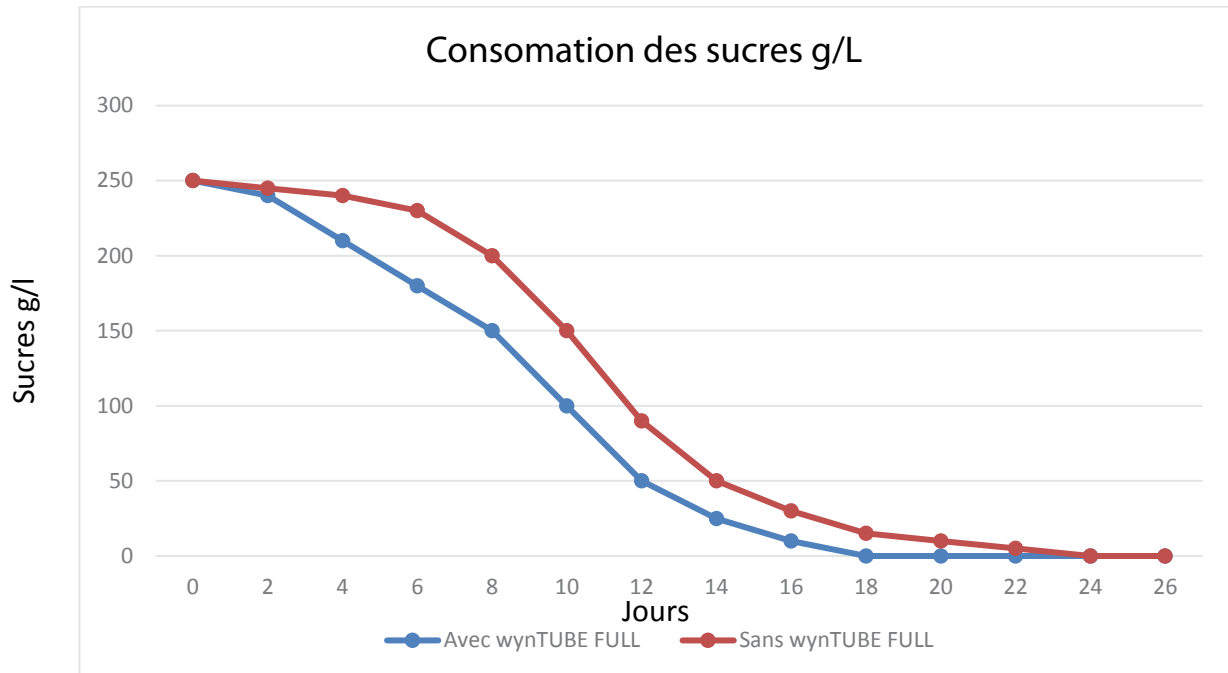
**wynTube FULL** peut être utilisé de manière traditionnelle en dispersant d'abord dans une petite quantité d'eau ou de moût.

### Dosage

Pour la fermentation et la reprise de fermentation: 20-60 g / hl.

### Emballage

2 kg et sacs de 10 kg



L'apport de 40g/hl de **wynTube FULL** réalise une fermentation plus rapide qu'avec 20g/hl de superattivante Pinot Gris (14% d'alcool potentiel)