



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

NUTRIFERM AROM

NUTRIMENT ET RÉGULATEUR BIOLOGIQUE DE LA FERMENTATION

Permet de maximiser les arômes même en conditions difficiles: moût très clair, haute pression, haute ou basse température, souche de levure exigeante en nutriments, taux de sucre élevé, etc...

Applications Oenologiques

Les acides aminés libres sont les précurseurs les plus importants utilisés par la levure pour la synthèse des arômes (alcool supérieur, esters, aldéhydes, etc... tout ce qui contribue aux arômes du vin).

Par conséquent l'enrichissement du moût avec des acides aminés libres augmente les précurseurs aromatiques. Il en résulte une augmentation de l'intensité aromatique et une plus grande complexité.

NUTRIFERM AROM est une préparation d'écorce de levures riche en acides aminés libres et en élément de survie (Stérols et longue chaîne d'acide gras non saturé). Ainsi la vitalité des levures est renforcée et une fermentation régulière garantie. La combinaison entre les acides aminés de NUTRIFERM AROM et ceux du moût offre des précurseurs forts. Ces précurseurs pénètrent la cellule et activent plusieurs métabolismes qui créent des molécules aromatiques actives durant toute la fermentation alcoolique.

NUTRIFERM AROM utilisé avec une souche telle qu'Enartis Ferm, Aromawhite, ES 181 ou Redfruit, fait ressortir des arômes plus fruités et plus complexes grâce à sa capacité à métaboliser les acides aminés en substances aromatiques.

NUTRIFERM AROM prévient également les goûts soufrés (H₂S) issus de fermentations difficiles.

Mise en oeuvre

Diluer NUTRIFERM AROM dans un peu d'eau ou de moût. Peut être ajouté directement au levain. Ajouter la solution dans le moût en même temps que les levures.

Dose d'emploi

30 g/hl (2.5 lbs/1000 gal)

Dose maximum légal dans l'union européen 40g/hl

Conditionnement et conservation

Sachet de 1 kg