



VitaFerm® O

Activateur de fermentation, 100% organique

Description du produit

VitaFerm® O favorise l'expression aromatique des vins issus de cépages neutres, mais enrichit également la palette olfactive des vins issus de cépages aromatiques. Nutriment 100% organique à incorporer en début de fermentation alcoolique, VitaFerm® O apporte les éléments essentiels indispensables au développement des levures dans le moût.

VitaFerm® O est exclusivement composé d'autolysats de levures. Il est particulièrement riche en azote organique assimilable, stérols, minéraux et vitamines. Il optimise ainsi les performances fermentaires et le potentiel aromatique des levures :

- Nutriments complexes qui améliorent la phase de croissance des levures et leur viabilité en fin de fermentation
- Acides aminés qui stimulent la production d'esters aromatiques

Un apport de 10 g/hl de VitaFerm O amène l'équivalent de 10mg/hl d'azote assimilable. En cas de moût carencé en azote, l'utilisation de VitaFerm® O sera complétée par un nutriment riche en azote (gamme Vitamon®, VitaFerm®).

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Dosage et utilisation

Dose moyenne d'utilisation : 20 à 40 g/hL

Mélanger VitaFerm® O dans 10 fois son poids d'eau ou de moût. Ajouter la suspension à la cuve au moment du levurage, avant tout apport d'azote ammoniacal.

Conservation

Au frais, au sec et à l'abri des odeurs étrangères. Les emballages entamés devront être refermés hermétiquement et consommés rapidement.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®