



Nutristart® Org

Nutriment complet à base de produits de levures pour une fermentation alcoolique régulière et complète.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme Codex Œnologique International.

SPÉCIFICITÉS

Nutriment complexe 100 % d'origine levurienne, riche en acides aminés, vitamines (particulièrement riche en acide pantothénique) minéraux et oligo-éléments (magnésium, manganèse, zinc, fer, ...) favorisant la multiplication cellulaire. **Nutristart® Org** permet :

- De reproduire la distribution nutritionnelle naturellement présente dans le moût.
- De garantir aux levures un meilleur **équilibre nutritionnel**.
- D'améliorer l'équilibre entre l'azote assimilable et l'acide pantothénique, une combinaison de composés nécessaire pour résoudre des problèmes de réduction.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Pour assurer une FA régulière et complète lors de carences faibles à modérées du moût en azote (env. 140-160 mg/L d'azote assimilable).

La quantité d'azote assimilable nécessaire est notamment à raisonner en fonction du degré potentiel en alcool du moût. Plus le moût sera riche en sucres, plus il faudra apporter d'azote assimilable, ainsi que d'autres facteurs de croissance, pour un bon déroulement fermentaire.

- Dans les cas de fortes carences azotées et/ou dans le cas de vins riches en alcool, associer **Nutristart® Org** à une source supplémentaire d'azote afin de garantir aux levures un meilleur équilibre nutritionnel.

PROPRIÉTÉS NUTRITIONNELLES

En plus de sa richesse en azote aminé, **Nutristart® Org** contient naturellement, un cocktail de vitamines requises pour une bonne multiplication et viabilité cellulaire.

Nutristart® Org est notamment riche en acide pantothénique (vitamine B5), vitamine indispensable pour la réduction de la production de H₂S et en minéraux indispensables à la bonne vitalité levurienne, notamment le magnésium, le manganèse et le zinc.

30 g/hL de **Nutristart® Org** apportent l'équivalent de 20 mg/L d'azote assimilable.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre
Couleur beige

Densité apparente 600 g/L env.

ANALYSES CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES

Humidité < 6 %
Azote total 10 % env.
Matière Protéique 60 % env.
Matière Glucidique totale 25 % env.
Matières minérales 9 % env.
Spores *clostridium*/g < 10

Salmonella/25g absence
Escherichia coli/g absence
Staphylococcus aureus/g absence
Arsenic < 1 ppm
Plomb < 1 ppm
Mercure < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

- 30 à 60 g/hL en blanc, rosé ou rouge.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre dans 10 fois son poids de moût, puis incorporer à la cuve en fermentation.

L'apport de **Nutristart® Org** est conseillé durant le premier tiers de la fermentation alcoolique, après une perte de densité d'environ 30 points.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. (emballage non entamé) : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1kg - carton de 10 kg.
Sac de 5 kg.

Pour une gestion optimale de la nutrition des levures pendant la fermentation alcoolique, consulter le Livret Technique « De la bonne gestion des activateurs de fermentation ». Une fermentation alcoolique régulière et complète est un facteur essentiel pour le déclenchement de la fermentation malolactique.



LAFFORT
l'œnologie par nature



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

