

Nutristart® OrganiQ

Nutriments organiques complets à base de levures inactivées 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 au codex Œnologique International

Caractéristiques physiques

Aspect: poudre
Couleur: beige
Densité apparente 600 g/L env.

Analyses chimiques et biologiques

Humidité < 6 %	Escherichia Coli/g abs.
Azote total 10 % env.	Staphylococcus aureus/g abs.
Matière Protéique 60 % env.	Arsenic < 1ppm
Matière Glucidique totale 25 % env.	Plomb < 1ppm
Matières minérales 9 % env.	Mercure < 1ppm
Spores clostridium/g < 10	Métaux lourds < 20ppm
Salmonelles/25g abs	

Emploi en œnologie

Propriétés : Nutriments complets riches en acides aminés, vitamines (thiamine, niacine, acide pantothénique, acide folique, ...) minéraux et oligo-éléments (magnésium, manganèse, zinc, fer, ...) favorisant la multiplication cellulaire. Utiliser pendant le premier tiers de la fermentation alcoolique.

Dose moyenne d'emploi: 30 - 40 g/hL

Préparation : - Faire dissoudre dans 10 fois son poids de moût
- Utiliser un récipient propre et inerte
- Employer le produit dans l'heure suivant la préparation

30 g/hL de Nutristart OrganiQ apporte 16 mg/L d'azote assimilable pour les levures.

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température basse à modérée (0 à 20° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs
- DLUO (emballage non entamé) : 2 ans

Conditionnement

Sachet de 1kg (Carton de 10kg)
Sac de 10kg



LAFFORT

l'œnologie par nature

