

# NUTRISTART® AROM

Nutriments pour la fermentation alcoolique à base d'autolysats de levures, de levures inactivées et de phosphate diammonique pour la complexité aromatique des vins.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

## SPÉCIFICITÉS

Nutriments complet composé de sources d'azote organique spécifiques et de phosphate diammonique. **NUTRISTART® AROM** est spécialement formulé pour développer la complexité organoleptique (olfactive et gustative) des vins. L'équilibre des formes d'azote qu'il apporte permet la production de vins plus élégants, plus fins, plus typés et mieux équilibrés en bouche. La fraction riche en glutathion participe à la protection des arômes révélés lors de la fermentation des vins blancs et rosés.

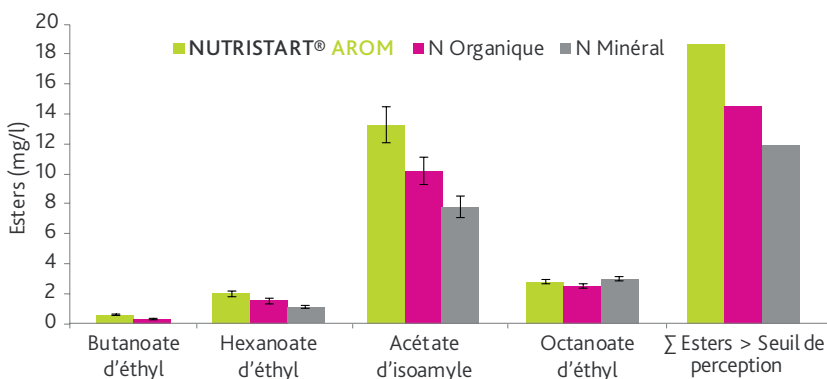
## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Assurer une fermentation alcoolique régulière et complète lors de carences faibles à modérées du moût en azote.
- Dans les cas de fortes carences azotées et/ou de moûts à fort degré alcoolique potentiel, compléter **NUTRISTART® AROM** avec une source d'azote minéral afin de garantir aux levures une nutrition suffisante.

La quantité d'azote assimilable nécessaire est 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. N'hésitez pas à consulter notre Outil d'Aide à la Décision en ligne (OAD Nutrition) dans la rubrique **LAFFORT & YOU** de notre site internet.

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Fermentation d'un Sauvignon blanc (Sancerre) avec **ZYMAFLORE® X16**. La nutrition azotée est 100% minérale, 100% organique ou 100% à base de **NUTRISTART® AROM**. Le moût fermenté avec **NUTRISTART® AROM** permet d'obtenir des vins avec une meilleure complexité aromatique.



| Matrice           | Sauvignon blanc  |
|-------------------|--|
| TAP (% vol.)      | 13,5%  |
| Turbidité (NTU)   | 106  |
| Souche            | ZYMAFLORE® X16   |
| Nass (mg N/L)     | 188  |
| Apport N (mg N/L) | 24 (carence faible)  |
| Apport 1 (t=0)    | ∅  |
| Apport 2 (1/3 FA) | 100 % NUTRISTART® AROM<br>100 % N Organique<br>100 % N Minéral |

## PROPRIÉTÉS NUTRITIONNELLES

---

Une dose de 10 g/hL de NUTRISTART® AROM apporte l'équivalent de 14 mg/L d'azote assimilable à la levure.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

---

Aspect ..... poudre      Couleur ..... beige

## ANALYSE CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

---

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| Humidité ..... < 7%                  | <i>Staphylococcus aureus</i> /g..... absence     |
| Arsenic ..... < 3 ppm                | Coliformes ..... <10 <sup>2</sup> UFC/g          |
| Plomb ..... < 2,5 ppm                | Moisissures ..... <10 <sup>3</sup> UFC/g         |
| Mercure ..... < 1 ppm                | Bactéries lactiques ..... <10 <sup>3</sup> UFC/g |
| <i>Salmonella</i> /25g ..... absence | Bactéries acétiques ..... <10 <sup>3</sup> UFC/g |
| <i>E. Coli</i> /g ..... absence      | Levures..... <10 <sup>2</sup> UFC/g              |

## PROTOCOLE D'UTILISATION

---

### DOSE D'EMPLOI

- 20 à 60 g/hL. À raisonner en fonction de la teneur initiale en azote assimilable du moût, du degré alcoolique potentiel, de la turbidité et de la souche de levure utilisée.

*Réglementation U.E. : dose maximale légale de 500 g/hL.*

### MISE EN ŒUVRE

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

L'apport de NUTRISTART® AROM est conseillé durant le premier tiers de la fermentation alcoolique en une ou plusieurs fois.

### CONSERVATION

---

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

### CONDITIONNEMENT

---

Sachet de 1 Kg. Carton de 10 kg.  
Sac de 5 kg – carton de 10 kg.

