NUTRISTART® AROM

Nutriment pour la fermentation alcoolique à base d'autolysats de levures 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 (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS

Nutriment 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.

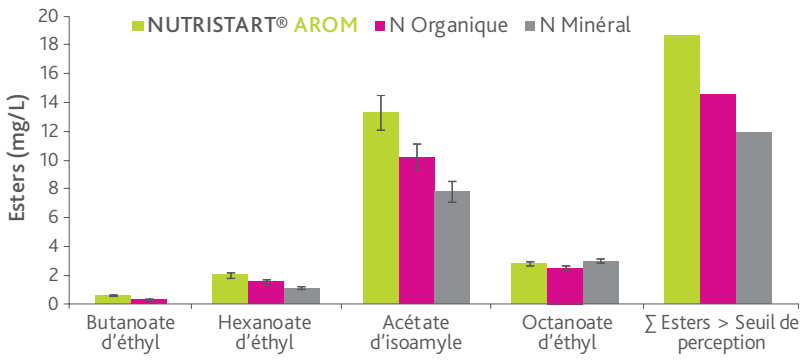
PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- 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)	Ø
Apport 2 (1/3 FA)	100 % NUTRISTART® AROM 100 % N Organique 100 % N Minéral

LAFFORT
l'œnologie par nature

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
Plomb (ppm)	< 3
Arsenic (ppm)	< 3
Mercure (ppm)	< 1
Pour la part des dérivés de levure :	
Levures (UFC/g)	$<10^2$
Moisissures (UFC/g)	$<10^3$
Bactéries lactiques (UFC/g)	$<10^3$
Bactéries acétiques (UFC/g)	$<10^3$
Coliformes (UFC/g)	$<10^2$
E. coli (/g)	absence
Salmonella (/25 g)	absence
Staphylococcus (/g)	absence

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 d'utilisation : Vin tranquilles : 500 g/hL. / Seconde fermentation des vins effervescents : 150 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.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

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

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg – Carton de 15 kg.

Sac de 5 kg – Carton de 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

GM - AS - 29.09.23- Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.