NUTRISTART® ORG

Nutriment complet à base d'autolysats 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 au Règlement (UE) 2019/934 et au Food Chemical Codex (FCC).

SPÉCIFICITÉS

Nutriment complexe 100% d'origine levurienne, riche en acides aminés, vitamines (particulièrement riche en acide pantothénique) minéraux et oligo-éléments (magnésium, manganèse, zinc…) 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.

PROPRIÉTÉS 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 organique, **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 H_2S et en minéraux indispensables à la bonne vitalité levurienne, notamment le magnésium, le manganèse et le zinc.

10 g/hL de **NUTRISTART® ORG** apportent l'équivalent de 10 mg/L d'azote assimilable.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	poudre
Couleur	beige
Densité apparente (g/L)	≈ 600

LAFFORT
l'œnologie par nature

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%)	< 7	*Staphylococcus* (/g)	absence
Azote total (%)	< 12	*Salmonella* (/25 g)	absence
Matière Protéique (%)	≈ 60	Plomb (ppm)	< 2
Matière Glucidique totale (%)	≈ 25	Arsenic (ppm)	< 3
Matières minérales (%)	≈ 9	Mercure (ppm)	< 1
E. coli (/g)	absence	Cadmium (ppm)	< 1

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.

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 10 kg.

Sac de 5 kg.

Sac de 20 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

EP - AA - 06.09.22 - 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.