

---

# 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 CE n° 606/2009 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.

## 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 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<sub>2</sub>S 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 ..... 600 g/L env.

## ANALYSES CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES

---

Humidité ..... < 7 %  
Azote total ..... < 12 %  
Matière Protéique ..... 60 % env.  
Matière Glucidique totale ..... 25 % env.  
Matières minérales ..... 9 % env.  
*Salmonella*/25g ..... absence

*Escherichia coli*/g ..... absence  
*Staphylococcus aureus*/g ..... absence  
Arsenic ..... < 3 ppm  
Plomb ..... < 2 ppm  
Mercure ..... < 1 ppm  
Cadmium ..... < 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 1 kg - carton de 10 kg.  
Sac de 5 kg.

