

ACTIFERM MFC

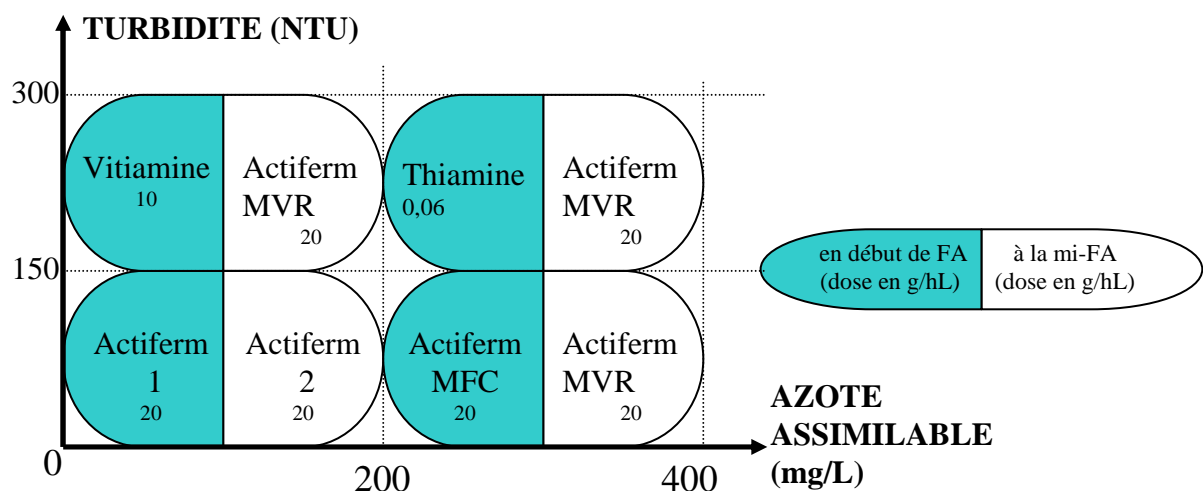
REGULATEUR DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE DES MOÛTS CLARIFIES
MAIS NON CARENCES EN AZOTE (azote assimilable > 150-200 mg/L)

POUR ASSURER UNE NUTRITION LIPIDIQUE OPTIMALE AUX VITILEVURES, ET
REGULER LE NIVEAU DE TURBIDITE INITIAL DU MOÛT

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ Les moûts non carencés en azote (comme le sont souvent les moûts de Chardonnay par exemple) ne nécessitent pas un apport azoté en début de fermentation. Par contre, la clarification poussée de ce type de moût est primordiale pour la qualité organoleptique du vin final. Cependant, elle entraîne une carence lipidique importante (Feuillat, 1995) et un déficit d'éléments supports dans le moût.
- ◆ **ACTIFERM MFC** apporte, par sa composition en levures inactivées spécialement étudiées, des lipides nutritifs nécessaires à un bon déroulement de la fermentation (acides gras longues chaînes : C16, C18). Ces lipides sont, en général, naturellement présents dans les moûts juste pressurés, mais ils sont éliminés dans les bourbes. **ACTIFERM MFC** apporte des éléments support, qui vont favoriser la multiplication des levures, et limiter l'effet inhibiteur du gaz carbonique (en favorisant le dégazage).
- ◆ **ACTIFERM MFC** doit être utilisé en début de fermentation, au moment du levurage, et à aucun autre moment.
- ◆ **ACTIFERM MFC** doit absolument être utilisé en synergie avec un apport d' **ACTIFERM MVR** (réalisé lui, à mi-fermentation – voir fiche n° 4.06) et un apport d'oxygène avec un des appareils de la gamme **Oxyferm** (voir fiches n° 18.10, 18.05). Cet apport d'oxygène est primordial, pour obtenir une composition parfaite de la paroi de *Saccharomyces cerevisiae* (stérols et acides gras insaturés) (Salmon, 2001). A noter pour les vinifications en fût ou barriques, l'intérêt du système d'apport spécifique d'oxygène **Oxyfût**. L'apport d'**ACTIFERM MVR** sert à la réactivation du transport du sucre, et à la détoxification du milieu.

Nous conseillons de choisir les activateurs à utiliser, en blanc ou rosé, en fonction notamment de la turbidité et de la teneur en azote assimilable du moût



- ◆ **ACTIFERM MFC** ne contient pas de thiamine. Un apport supplémentaire de thiamine sera conseillé, en cas de carence (forte pression de levures indigènes, vendange partiellement botrytisée, dose de sulfitage élevée, température de vendange élevée), et si une fermentation rapide est souhaitée. Si on souhaite plutôt s'orienter vers une fin de fermentation lente et régulière (avec des levures moins nombreuses mais en très bon état physiologique grâce à Actiferm MFC, MVR et Oxyferm), et ainsi obtenir des vins un peu plus gras, aucun apport de thiamine ne sera effectué.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre 1 kg d'**ACTIFERM MFC** dans 10 L environ de moût en fermentation (mise en solution immédiate).
- ◆ Incorporer en début de fermentation, lors du levurage avec VITILEVURE, au cours d'un remontage.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ 20 g/hL.

LEGISLATION

- ◆ Dose maximale légale : 89 g/hL.
- ◆ Consulter notre guide de nutrition de la levure.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 1 kg - carton de 20 x 1 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.