

VITAMINE 2

A base de vitamine B1 et de sulfate d'ammonium ACTIVATEUR DE FERMENTATION

CARACTERISTIQUES

- ◆ **THIAMINE (VITAMINE B1) et AZOTE AMMONIACAL** existent naturellement dans la vendange; néanmoins, en cas de **surmaturation** et surtout **d'attaque par la pourriture grise**, leurs teneurs peuvent fortement diminuer et devenir **insuffisantes**. Les levures souffrent alors de **carence alimentaire**, les fermentations sont difficiles et paresseuses.
- ◆ Avec **VITAMINE 2**, l'apport simultané de **THIAMINE** et d'**AZOTE AMMONIACAL**, **directement assimilables par les levures**, facilite leur **multiplication** et leur maintien dans un état **physiologique satisfaisant** pendant la fermentation; **VITAMINE 2** contribue à une **maîtrise plus aisée** des fermentations et à la **qualité** finale du vin.
- ◆ Pour une **efficacité maximale**, **VITAMINE 2** doit être apportée **au début du développement des levures** (au départ en fermentation, au levurage, sur levain de refermentation).
- ◆ Dans ces conditions, **VITAMINE 2** permet :
 - un départ **rapide** en fermentation
 - de **meilleures fins de fermentation** et un risque moindre d'arrêt de fermentation.
 - une production **plus réduite d'acidité volatile** et de composés intermédiaires combinant fortement le SO₂ (éthanal) : le SO₂ apporté ultérieurement sera **plus efficace** à dose égale.
- ◆ D'autre part, les **qualités aromatiques** du vin seront mieux préservées.

LEGISLATION

- ◆ Les sels nutritifs (sulfate d'ammonium) sont autorisés à la **dose maximale de 1 g/L** (exprimé en sel).
- ◆ La Thiamine est autorisée à la **dose maximale de 0,6 mg/L de Thiamine**.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ **Dose moyenne : 10 g/hL** (1 kg pour 100 hL)
- ◆ **Dose maximum (légale) de VITAMINE 2 : 12 g/hL** (0,6 mg/L de Thiamine) conseillée en cas d'**attaque de pourriture grise**.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre 1 kg de **VITAMINE 2** dans 10 litres de moût (dissolution immédiate).
- ◆ Incorporer au **moment du levurage**, soit sur les levures réhydratées ou directement au moût.
- ◆ Effectuer un remontage (**homogénéisation**).
- ◆ **Reprise de fermentation** : incorporer **VITAMINE 2** au **levain de refermentation**.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 1 kg - carton 25 x 1 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

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