

## NUTRICELL® AA

---

**Nutriment organique,  
pour l'optimisation de la production d'arômes pendant la fermentation alcoolique**

### CARACTERISTIQUES

---

**NUTRICELL® AA** est un nutriment formulé exclusivement à base de levures inactivées spécifiques sélectionnées pour leur richesse en acides aminés. **NUTRICELL® AA** permet de compenser qualitativement une carence azotée moyenne et favorise la production d'arômes par les levures.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

---

**NUTRICELL® AA** permet un apport qualitatif et quantitatif en nutriments pour les levures par l'intermédiaire des levures inactivées spécifiques : acides aminés, vitamines minéraux et oligo-éléments et facteurs de survie.

Ces nutriments, relargués au fur et à mesure de la fermentation alcoolique, assurent une nutrition régulière et complète des levures. **NUTRICELL® AA** évite ainsi les carences ou les excès d'azote, responsables de la production d'H<sub>2</sub>S et d'autres composés soufrés.

Enfin, **NUTRICELL® AA** permet d'optimiser le profil aromatique des vins en favorisant la production d'esters supérieures et d'acétates d'alcools supérieurs (issus de la dégradation des acides aminés) ainsi que la révélation des thiols pendant la fermentation alcoolique (Sublileau M. et al., 2008, *FEMS Yeast Res*, 8, 771-780).

### APPLICATIONS

---

- Ajout au levurage sur les moûts blancs, rosés ou rouges.
- Régulation de la fermentation alcoolique des vins blancs, rouges et rosés dans le but de maximiser la production des arômes fermentaires et d'optimiser la révélation des thiols



**NUTRICELL® AA est utilisé dans le Programme Rouge OENOTERRIS®**

*Pour en savoir-plus consultez le site internet [www.oenoterris.com](http://www.oenoterris.com)*

### **L'agro-œnologie raisonnée vue par LE GROUPE SOFRALAB®**

La démarche de l'agro-œnologie raisonnée a pour objectif d'**apporter une meilleure compréhension et une meilleure analyse** afin de **favoriser la diversité** et faire les « **bons** » **choix d'itinéraires technologiques** et ainsi **préserver la qualité** des vins de la vigne jusqu'à la mise en bouteille.

## Les objectifs d'Oenoterris

OENOTERRIS® est un concept qui incarne la volonté de l'œnologue de tourner son regard vers le vignoble et proposer une stratégie agronomique raisonnée en fonction d'un profil de vin.

## Un levier viticole pour répondre à un enjeu œnologique

Le Programme Rouge a pour objectif de valoriser et d'améliorer l'expression du profil « fruité, frais et gourmand » des vins rouges.

### DOSE D'EMPLOI

---

Dose recommandée : 20 à 40 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 400g/hL.

### MODE D'EMPLOI

---

Disperser **NUTRICELL® AA** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.  
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

#### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

### CONDITIONNEMENT

---

Sacs de 1 kg et 10 kg.

### 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.

*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. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*