

NUTRICELL® FLOT

Nutriment spécifique des moûts blancs et rosés flottés, pour un départ en fermentation alcoolique optimisé.

CARACTERISTIQUES

NUTRICELL® FLOT est un nutriment complexe (sans source d'azote minéral) contenant les éléments nécessaires pour :

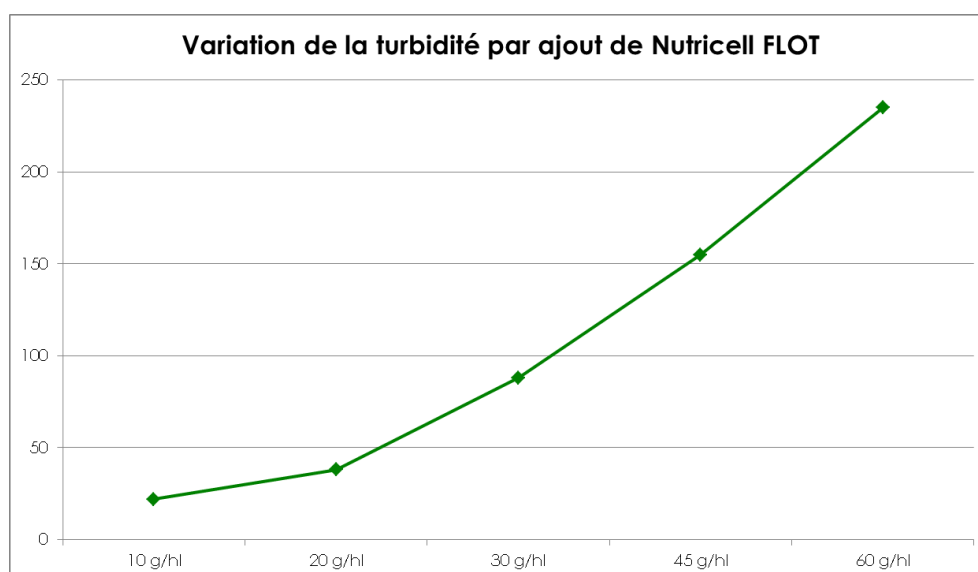
- Assurer une bonne multiplication et nutrition des levures durant le 1er tiers de la FA.
- Compenser les déficits en matières solides sur des moûts trop limpides en sortie de flottation (turbidité < 50NTU).

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

NUTRICELL® FLOT libère dans le milieu à la fois

- de la thiamine, vitamine essentielle dans la phase de multiplication des levures. Son rôle de co-facteur enzymatique est nécessaire à la glycolyse.
- Autolysats de levure qui fournissent l'azote organique intervenant dans la synthèse des protéines membranaires. Mais aussi des acides aminés qui jouent un rôle important dans la synthèse et la protection de certaines familles d'arômes (thiols et esters).
- de la cellulose microcristalline qui permet de réajuster sensiblement la turbidité des moûts flottés.

La présence de matière solide est essentielle dans un moût, en effet au delà des qualités nutritives (présence de lipides...) des bourbes, les fractions solides jouent un rôle, purement physique, de nucléation du CO₂, aidant ainsi à la formation de bulles et au dégagement du CO₂ ; évitant ainsi la saturation du milieu. La cellulose va permettre de compenser ce déficit souvent observé sur les moûts flottés.



APPLICATIONS

Ajout au soutirage de la cuve, si possible avant l'ensemencement

DOSE D'EMPLOI

20 à 60 g/hL

Dose maximale légale : 60 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser **NUTRICELL® FLOT** 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

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.