



NUTRICELL® AA

Source d'azote assimilable 100% organique pour la bonne gestion de la FA.
Favorise la production de composés volatils



Optimisation de la production d'arômes fermentaires et de la révélation des thiols

Levures inactivées spécifiquement sélectionnées pour leur richesse en acides aminés



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Permet un apport qualitatif et quantitatif en nutriments pour les levures par l'intermédiaire des levures inactivées spécifiques : acides aminés, vitamines minéraux et oligoéléments et facteurs de survie.
- Evite les carences d'azote, responsables de la production d'H₂S et d'autres composés soufrés.
- Permet d'optimiser le profil aromatique des vins en favorisant la production d'esters 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).



DOSE D'EMPLOI

Dose conseillée : 20 à 40 g/hL selon les besoins nutritionnels de la levure et les teneurs en azote assimilable du moût.

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



CONDITIONNEMENT



**1 KG
10 KG**



CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Hors gel. 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.



MODE D'EMPLOI

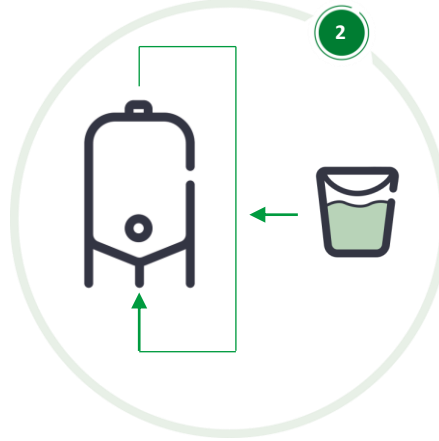
Disperser **NUTRICELL® AA** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût (1kg pour 10L)

Dilution préalable et homogénéisation



Bien homogénéiser !
Ajout sur moût au moment du levurage

Incorporation



Ajouter à la cuve au moment du levurage et au plus tard avant le 1/3 FA



Précaution d'utilisation :

*Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.*



RÔLE DU SYSTÈME NCR SUR LA REVELATION DES THIOLS

Le système NCR (nitrogen catabolic répression) est un système qui régle l'assimilation de l'azote par les levures.

Les perméases qui permettent l'assimilation de l'azote minéral répriment le fonctionnement et la production des perméases permettant celles des AA et des précurseurs thiols. Elles affectent également la maturation de la b-lyase, agissant de fait sur le métabolisme des thiols.

Il est donc primordial pour une révélation optimale des thiols de découpler apport d'azote minéral et apport d'azote organique.

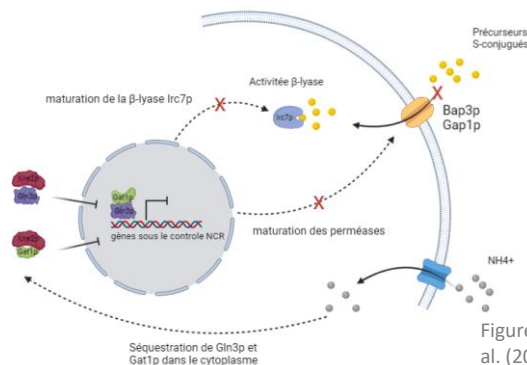


Figure créée à partir de Thibon et al. (2008)



RECOMMANDATION POUR UNE NUTRITION OPTIMISÉE SELON LA RICHESSE NATURELLE DU MOÛT EN VUE D'UNE OPTIMISATION DU POTENTIEL

YAN < 80mg/L

80mg/L < YAN < 140mg/L

140 mg/L < YAN < 250mg/L



et/ou



20 g/hL à l'encuvage

20 g/hL à la fin du 1/3 de la FA

20 g/hL + 20 g/hL en ajout séquentiel durant le 1/3 de la FA

10 g/hL + 10 g/hL en ajout séquentiel durant le 1/3 de la FA

Alcools supérieurs

++

+++

+++