NUTRIMENTS

NUTRICELL® FINISH

Nutriment 100% organique pour une parfaite maitrise de la fin de fermentation alcoolique

Fin de fermentation alcoolique	Nutrition complexe	Relancer une fermentation alcoolique bloquée

OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Contient également des écorces de levures qui grâce à leur effet détoxifiant améliorent les fins de fermentations en cas de stress des levures (T° basse, forte clarification, haut degré d'alcool …)
- Autolysats de levure particulièrement riches en acides aminés
- Les acides aminés sont assimilés par les levures pour resynthétiser des protéines de transport des sucres et ainsi réactiver la FA
- Les autolysats libèrent également des vitamines et oligo-éléments nécessaires au métabolisme des levures

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 : 160g/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.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

NUTRIMENTS

MODE D'EMPLOI

Disperser **NUTRICELL® FINISH** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût (1kg pour 10L)
Incorporer au volume à traiter

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

Suggestion d'emploi : Déséquilibre Lipide / Azote comme dans les cas de moûts fortement débourbés ou carencés ou hauts degrés

Azote organique: Limiter la répression catabolique et favoriser la production de composés volatils

Source d'ergostérol + acides gras
Permet de rééquilibrer le milieu

Ecorces de levures
DAP si besoin

En présence d'oxygène *S. cerevisiae* est capable de synthétiser des ergostérols

Fermentation

Levain : 10g/hL | Mi-FA 20g/hL | Fin FA 5g/hL

Supplémentation séquentielle

RESULTATS D'ESSAIS

Un déséquilibre azote/lipide entraîne une mortalité cellulaire

Figure 1 : Densités de population cellulaire déterminées par cytométrie en flux en phase stationnaire

Souche	Composition du milieu synthétique		Population cellulaire (10^6 cell/mL)
	Azote assimilable (mg/L)	Facteur lipidique (%)	
EC1118	425	100	202.6 ± 9.9
EC1118	425	5	49.2 ± 4.5
EC1118	142	100	106.5 ± 12.3
EC1118	142	5	44.6. ± 6.3
EC1118	71	100	68.4 ± 4.6
EC1118	71	5	39.5 ± 8.8