



NUTRIMUST® B+

Autolysat de levure pour une **supplémentation complète des moûts** avant FA.



Un outil des programmes **OENOTERRIS®**



Autolysat naturellement riche en vitamines

Nutriment spécifique de la préparation des moûts



BON À SAVOIR !

– Les vitamines en œnologie –

Les vitamines sont des composés chimiques divers et nombreux, **essentiels à la nutrition et à la vie des levures et bactéries** et acteurs de leurs métabolismes. Elles interviennent notamment dans le **maintien de la membrane cellulaire de la levure**, dans sa **résistance à divers stress** et dans de nombreuses voies métaboliques dont celles liées **aux acides aminés et à la nutrition azotée**.



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Assurer le bon déroulement de la fermentation alcoolique en faisant un apport qualitatif et quantitatif en acides aminés et vitamines indispensables.
- Compenser dans les moûts les carences en vitamines dont la teneur naturelle est affectée par les excès de températures estivales.
- Réduire la phase de latence et assurer une meilleure implantation des souches de *Saccharomyces*.
- Prévenir les carences en azote, responsables de la production d'H₂S et d'autres composés soufrés.
- Recommandée en cas d'utilisation de levures non *Saccharomyces* en bioprotection.

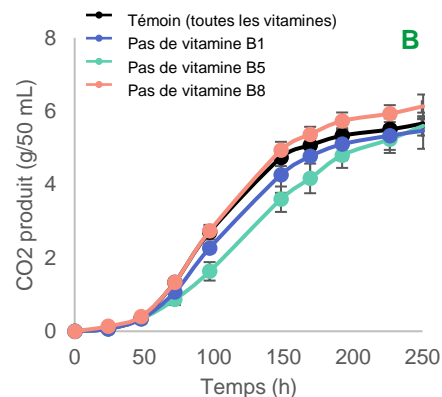
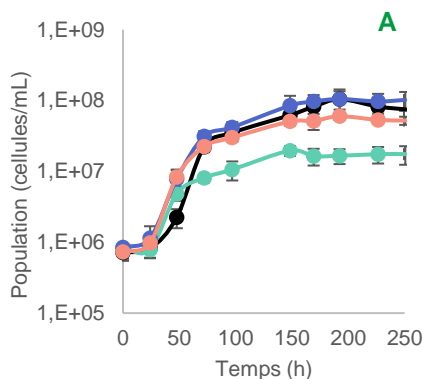


RÉSULTATS D'ESSAIS

LES VITAMINES EN ŒNOLOGIE

Plusieurs années de thèse menée en partenariat avec l'Université de Bourgogne nous ont permis de montrer que :

- L'élimination de la vitamine B1 **réduit les taux de fermentation**.
- L'élimination de la vitamine B5 **nuît fortement à la croissance et à la fermentation**.
- L'élimination de la vitamine B8 **nuît à la population maximale**.



Etude de l'impact de différentes vitamines sur la croissance et la fermentation d'une souche de levure de *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée et inoculée à 20 g/hL. Résultats soumis à une analyse statistique (Kruskal-Wallis ; $p < 0,05$).

Figure 1A : Croissance levurienne (h).

Figure 1B : Cinétique fermentaire (h) : suivi du dégagement de CO₂ (cumulé - g/50mL).



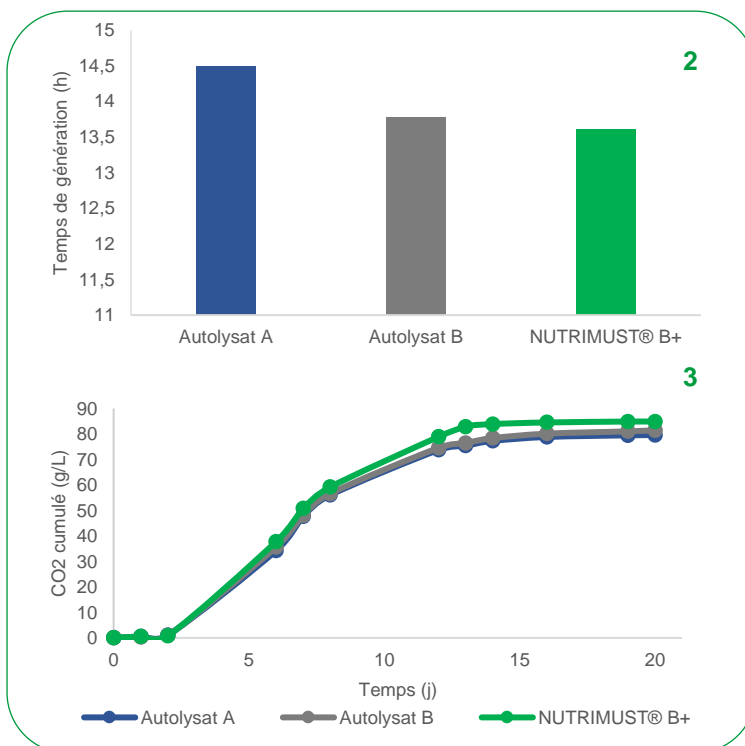
PARAMÈTRES FERMENTAIRES

La formulation de **NUTRIMUST® B+**, riche en vitamines sélectionnées, permet d'accélérer la vitesse de doublement de la population de levures (Figure 2) et par conséquent de réduire la durée de la phase exponentielle de croissance (Figure 3). En plus de raccourcir la cinétique fermentaire, la population de levure est plus importante comme le montre la quantité de CO₂ dégagée (Figure 3).

Etude de l'impact de différents autolysats de levure sur les paramètres fermentaires d'une souche de levure de Saccharomyces cerevisiae sélectionnée et inoculée à 20 g/hL à laquelle ont été ajoutés des autolysats de levure ou NUTRIMUST B+ à 20 g/hL en préparation du moût. Résultats obtenus sur Syrah.

Figure 2 : Temps de génération de la levure (h).

Figure 3 : Cinétique fermentaire (j) : suivi du dégagement de CO₂ (cumulé – g/L).



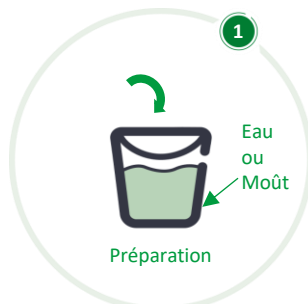
MODE D'EMPLOI

Disperser **NUTRIMUST® B+** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût (1kg pour 10L).

Précaution d'utilisation :

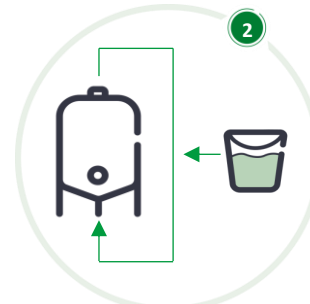
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel. Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

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



DOSE D'EMPLOI

Dose conseillée : 20 à 40 g/hL selon les températures estivales. Si T°C > 35°C, il est recommandé d'utiliser la dose maximale.



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.