



## ANALYSES MICROBIOLOGIQUE

Spores clostridium/g ..... < 10  
Salmonelles/25g ..... absence  
*E.coli*/g ..... absence  
Coliformes..... < 10 UFC/g

*Staphylococcus aureus*/g ..... absence  
Moisissures ..... < 10<sup>3</sup> UFC/g  
Levures ..... < 10<sup>3</sup> UFC/g

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS OENOLOGIQUES

Ne pas mélanger la préparation avec des levures sèches actives (LSA). Préparer le **NUTRISTART®** et l'ajouter à la cuve après l'ensemencement en LSA.

L'apport de **NUTRISTART®** est conseillé en début de fermentation alcoolique, après une perte de densité d'environ 30 points.

### DOSE D'EMPLOI

• 20 à 40 g/hL en blanc, rosé ou rouge. A raisonner en fonction de la teneur initiale en azote assimilable du moût, du degré alcoolique potentiel et de la turbidité.

• Dose maximale légale en Europe : 44 g/hL.

### MISE EN ŒUVRE

En rouge, **NUTRISTART®** peut s'ajouter directement dans le bac de remontage.

En blanc, incorporer la quantité totale de **NUTRISTART®** à ajouter dans 10 fois son poids d'eau ou de moût. Bien mélanger pour dissoudre correctement le phosphate, puis incorporer aussitôt à la cuve lors d'un remontage.

### CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. (emballage non entamé) : 3 ans.

### CONDITIONNEMENT

Sachet de 1kg – Carton de 15kg  
Sachet de 5kg – Carton de 10kg  
Sac de 20kg

*Pour une gestion optimale de la nutrition des levures pendant la fermentation alcoolique, consulter le Livret Technique « De la bonne gestion des activateurs de fermentation ». Une fermentation alcoolique régulière et complète est un facteur essentiel pour le déclenchement de la fermentation malolactique.*

