

NUTRISTART® AROM

Nutriment pour la fermentation alcoolique à base de levures inactivées, d'autolysats de levures et de phosphate diammonique pour la complexité aromatique des vins blancs et rosés.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

SPÉCIFICITÉS

Nutriment complet composé de sources d'azote organique spécifiques et de phosphate diammonique. **NUTRISTART® AROM** est spécialement formulé pour développer la complexité organoleptique (olfactive et gustative) des vins blancs et rosés. L'équilibre des formes d'azote qu'il apporte permet la production de vins plus élégants, plus fins, plus typés et mieux équilibrés en bouche. La fraction riche en glutathion participe à la protection des arômes révélés lors de la fermentation.

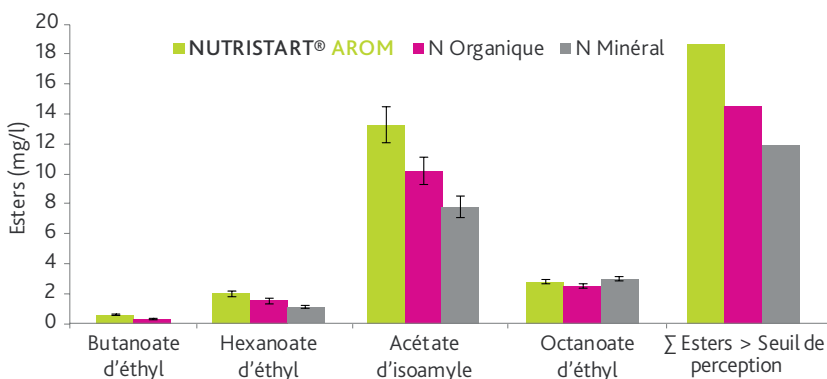
PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Assurer une fermentation alcoolique régulière et complète lors de carences faibles à modérées du moût en azote.
- Dans les cas de fortes carences azotées et/ou de moûts à fort degré alcoolique potentiel, compléter **NUTRISTART® AROM** avec une source d'azote minéral afin de garantir aux levures une nutrition suffisante.

La quantité d'azote assimilable nécessaire est à raisonner en fonction du degré potentiel en alcool du moût. Plus le moût sera riche en sucres, plus il faudra apporter d'azote assimilable, ainsi que d'autres facteurs de croissance, pour un bon déroulement fermentaire. N'hésitez pas à consulter notre Outil d'Aide à la Décision en ligne (OAD Nutrition) dans la rubrique **LAFFORT & YOU** de notre site internet.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Fermentation d'un Sauvignon blanc (Sancerre) avec **ZYMAFLORE® X16**. La nutrition azotée est 100% minérale, 100% organique ou 100% à base de **NUTRISTART® AROM**. Le moût fermenté avec **NUTRISTART® AROM** permet d'obtenir des vins avec une meilleure complexité aromatique.



Matrice	Sauvignon blanc
TAP (% vol.)	13,5%
Turbidité (NTU)	106
Souche	ZYMAFLORE® X16
Nass (mg N/L)	188
Apport N (mg N/L)	24 (carence faible)
Apport 1 (t=0)	∅
Apport 2 (1/3 FA)	100 % NUTRISTART® AROM 100 % N Organique 100 % N Minéral



LAFFORT
L'œnologie par nature

PROPRIÉTÉS NUTRITIONNELLES

Une dose de 10 g/hL de NUTRISTART® AROM apporte l'équivalent de 12 mg/L d'azote assimilable à la levure.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre Couleur beige

ANALYSE CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité	< 7%	<i>Staphylococcus aureus</i> /g.....	absence
Arsenic	< 3 ppm	Coliformes	<10 ² UFC/g
Plomb	< 2,5 ppm	Moisissures	<10 ³ UFC/g
Mercure	< 1 ppm	Bactéries lactiques	<10 ³ UFC/g
<i>Salmonella</i> /25g	absence	Bactéries acétiques	<10 ³ UFC/g
<i>E. Coli</i> /g	absence	Levures.....	<10 ² UFC/g

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

- 20 à 60 g/hL en blanc et rosé. À raisonner en fonction de la teneur initiale en azote assimilable du moût, du degré alcoolique potentiel, de la turbidité et de la souche de levure utilisée.

Réglementation U.E. : dose maximale légale de 500 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre dans 10 fois son poids de moût, puis incorporer à la cuve en fermentation.

L'apport de NUTRISTART® AROM est conseillé durant le premier tiers de la fermentation alcoolique en une ou plusieurs fois.

CONSERVATION

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

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1 Kg. Carton de 10 kg.
- Sac de 5 kg – carton de 10 kg.

