

**Pour une
supplémentation
complète des
moûts.
LA solution lors
d'un problème
fermentaire.**

Milieu Total

Complément indispensable à tout développement levurien, **Milieu Total** assure l'enrichissement maximum des moûts et une protection adaptée des levures dans les limites permises par la réglementation. C'est l'activateur idéal lors d'un problème fermentaire.

Composition :

- Parois cellulaires de levures (procédé Oenofrance) : 60 %
- Phosphate di-ammonique : 39,7%
- Thiamine (Chlorhydrate de Thiamine : 0,3%)

Propriétés :

L'association des trois composants actifs de **Milieu Total** constitue un apport particulièrement énergétique pour les levures.

Milieu Total lève les inhibitions dues à certaines carences en oligoéléments et cofacteurs, et aide la levure à résister à l'action de substances nocives comme les acides gras, les résidus de pesticides, le SO₂... qui se fixent sur les parois cellulaires des levures.

Applications et doses d'emploi :

• En supplément direct

Sur moûts issus de vendanges délavées par les pluies ou de raisins pourris, d'un débouillage trop poussé ou d'un sulfitage trop sévère, incorporer **Milieu Total** au moût ou à la vendange lors du remplissage de la cuve de fermentation, avant d'ensemencer à l'aide de levures sélectionnées.

DOSE D'EMPLOI : 10 à 20 g/hL selon l'état de la vendange.

Dissoudre **Milieu Total** dans dix à vingt fois son poids de jus à fermenter avant de l'utiliser.

• Après un arrêt de fermentation

Traiter la cuve arrêtée avec 10 g/hL de **Milieu Total**, utiliser du vin issu de cette cuve traitée pour réaliser le pied de cuve.

Dissoudre préalablement **Milieu Total** dans dix fois son poids de liquide.

Milieu Total est un adjuvant de fermentation manufacturé et garanti par Oenofrance, dans le respect de ses conditions d'emploi.

Présentation et conservation :

Sachet de 500 g à conserver non ouvert, à l'abri de la lumière, à 20°C maximum.
DLUO : 30 mois.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL