

NUTRICELL AA

**Complément nutritif organique,
riche en acides aminés, pour une fermentation alcoolique qualitative**

CARACTERISTIQUES

NUTRICELL AA est un nutriment formulé exclusivement à base de levures inactivées spécifiques sélectionnées pour leur richesse en acides aminés, vitamines et minéraux, et pour leur capacité à relarguer graduellement ces composés d'intérêt. **NUTRICELL AA** permet de compenser qualitativement une carence azotée moyenne. **NUTRICELL AA** contribue à une cinétique fermentaire régulière, ainsi qu'à une expression aromatique franche et qualitative.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- Apports qualitatifs et quantitatifs en nutriments pour les levures : acides aminés, vitamines (thiamine, niacine, acide pantothénique, biotine, acide folique ...), minéraux et oligo-éléments (magnésium, manganèse, fer, zinc ...) et facteurs de survie.
- Amélioration de la multiplication et de la croissance cellulaire, prévention de la production d'H₂S et meilleure survie des levures en fin de fermentation alcoolique.
- Concours à la production d'esters (issus de la dégradation des acides aminés) ou la révélation des arômes variétaux pendant la fermentation alcoolique (Sublileau M. *et al.*, 2008, *FEMS Yeast Res*, 8, 771-780).

APPLICATIONS

- Appliquer sur moût en même temps que le levurage et/ou entre le 1^{er} tiers et la moitié de la fermentation alcoolique
- Fermentation alcoolique des vins blancs, rouges et rosés
- Pour des moûts présentant des carences en azote faibles à moyennes
- Recommandé sur des moûts fortement carencés (très clarifiés, issus de vendanges botrytisées, correspondant à des raisins de forte maturité, etc) en complément d'un apport en azote minéral (phosphate diammonique, sulfate d'ammonium).

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 à 40 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 40 g/hL

MODE D'EMPLOI

Disperser **NUTRICELL AA** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levures inactivées spécifiques. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

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.