

## MILIEU TOTAL

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

### CARACTERISTIQUES

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.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

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 SO<sub>2</sub>... qui se fixent sur les parois cellulaires des levures.

### DOSE D'EMPLOI

- En supplément direct : 10 à 20 g/hL selon l'état de la vendange
- Après un arrêt de fermentation : 20 g/hL

### MODE 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. 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 20 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.

#### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

### INGREDIENTS

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

268/2015 - 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)

## CONDITIONNEMENT

---

Sachets de 500g

## 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.*