

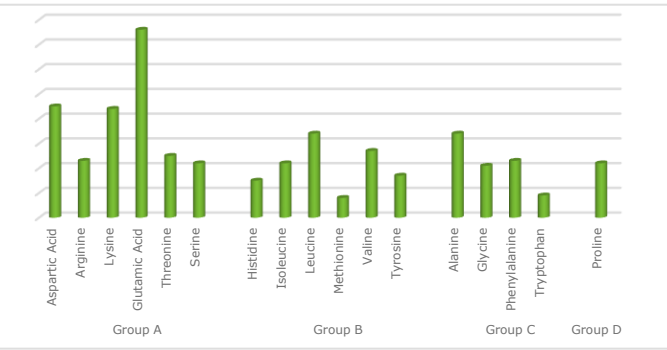


Description du produit

VitaDrive® F3 protège et stimule les levures lors de la réhydratation et optimise leurs capacités fermentaires.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Dosage

Composition	<p>Levures inactivées, «écorses de levures (14%), phosphate diammonique (1%), thiamine (0,13%)</p> <p>Les levures inactivées contiennent des nutriments essentiels libérés au cours de la fermentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acides aminés (groupe A - absorbés préférentiellement par les levures) • Minéraux • Vitamines <p>Teneurs relatives en acides aminés dans VitaDrive® F3</p>  <table border="1"> <caption>Teneurs relatives en acides aminés dans VitaDrive® F3</caption> <thead> <tr> <th>Amino Acid</th> <th>Group</th> <th>Relative Concentration (approx.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aspartic Acid</td><td>Group A</td><td>0.8</td></tr> <tr><td>Arginine</td><td>Group A</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Lysine</td><td>Group A</td><td>0.7</td></tr> <tr><td>Glutamic Acid</td><td>Group A</td><td>1.0</td></tr> <tr><td>Threonine</td><td>Group A</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>Serine</td><td>Group A</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Histidine</td><td>Group B</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>Isoleucine</td><td>Group B</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Leucine</td><td>Group B</td><td>0.6</td></tr> <tr><td>Methionine</td><td>Group B</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>Valine</td><td>Group B</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>Tyrosine</td><td>Group B</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Alanine</td><td>Group C</td><td>0.7</td></tr> <tr><td>Glycine</td><td>Group C</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Phenylalanine</td><td>Group C</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Tryptophan</td><td>Group C</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>Proline</td><td>Group D</td><td>0.4</td></tr> </tbody> </table>	Amino Acid	Group	Relative Concentration (approx.)	Aspartic Acid	Group A	0.8	Arginine	Group A	0.4	Lysine	Group A	0.7	Glutamic Acid	Group A	1.0	Threonine	Group A	0.5	Serine	Group A	0.4	Histidine	Group B	0.3	Isoleucine	Group B	0.4	Leucine	Group B	0.6	Methionine	Group B	0.2	Valine	Group B	0.5	Tyrosine	Group B	0.4	Alanine	Group C	0.7	Glycine	Group C	0.4	Phenylalanine	Group C	0.4	Tryptophan	Group C	0.2	Proline	Group D	0.4
Amino Acid	Group	Relative Concentration (approx.)																																																					
Aspartic Acid	Group A	0.8																																																					
Arginine	Group A	0.4																																																					
Lysine	Group A	0.7																																																					
Glutamic Acid	Group A	1.0																																																					
Threonine	Group A	0.5																																																					
Serine	Group A	0.4																																																					
Histidine	Group B	0.3																																																					
Isoleucine	Group B	0.4																																																					
Leucine	Group B	0.6																																																					
Methionine	Group B	0.2																																																					
Valine	Group B	0.5																																																					
Tyrosine	Group B	0.4																																																					
Alanine	Group C	0.7																																																					
Glycine	Group C	0.4																																																					
Phenylalanine	Group C	0.4																																																					
Tryptophan	Group C	0.2																																																					
Proline	Group D	0.4																																																					
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Soutenir le métabolisme et la croissance des levures • Augmenter la teneur en acides gras insaturés, vitamines, stérols et améliorer la résistance au choc osmotique • Accroître la tolérance à l'alcool • Augmenter le taux de survie à la fin de la fermentation • Protégez les arômes et la couleur • Améliorer le profil organoleptique du vin • Réduire les besoins en SO₂ 																																																						
Autres bénéfiques	<ul style="list-style-type: none"> • Meilleure assimilation des composés azotés • Prévention de la formation de composants indésirables (H₂S) • Adsorption des composés toxiques (liaison avec les acides gras à chaîne courte / pesticides / herbicides / ochratoxine A / métaux lourds) • Réduction de l'amertume dans le vin et amélioration de la sensation en bouche 																																																						
Astuce	<ul style="list-style-type: none"> • Aide au redémarrage de la fermentation en cas d'arrêt 																																																						
Dosage recommandé	<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de VitaDrive® F3 pour la réhydratation de 1kg de levures 																																																						
Dose maximale légale	<ul style="list-style-type: none"> • 45 g/hl 																																																						
Mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> • VitaDrive® F3 est incorporé directement dans le mélange moût/eau (37 - 42 ° C), ou au plus tard 10 minutes après tout en agitant. 																																																						
Remarque	<ul style="list-style-type: none"> • En fonction de la situation nutritionnelle du moût nous recommandons l'ajout de nutriments pour levures des gammes Vitamon® et Vitaferm®. Tenir compte des composants listés dans la formulation pour le calcul des doses maximales légales. 																																																						

Conservation

Conserver au sec et à l'abri de la lumière. Les emballages entamés devront être immédiatement refermés et consommés dès que possible.