



# VitaDrive® ProArom

Nutriments organiques pour protéger la levure et des arômes du vin

## Description du produit

VitaDrive® ProArom est une préparation d'origine levurienne innovante qui protège les levures du stress pendant les phases de multiplication et de fermentation. Les vins bénéficient d'arômes stables et de caractéristiques variétales optimales.

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, écorces de levures (14 %), phosphate diammonique (1 %), hydrochlorure de thiamine (0,13 %). Les levures inactivées présentent une teneur naturelle élevée en nutriments essentiels libérés au cours de la fermentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Minéraux</li> <li>• Vitamines</li> <li>• Acides aminés (groupe A - absorbés préférentiellement par les levures)</li> <li>• Glutathion naturel de levure</li> </ul>
Bénéfices	<p>Pour le vin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intensifie et protège les arômes du vin</li> <li>• Effet positif sur l'acidité et l'expression du caractère fruité</li> <li>• Stabilité accrue dans le temps</li> <li>• Diminution et prévention des réactions d'oxydation (couleur et notes)</li> <li>• Favorise les arômes variétaux typiques</li> <li>• Empêche les notes de vieillissement atypiques</li> </ul> <p>Pour la levure:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compense les carences en soufre et en azote</li> <li>• Tampon redox en cas de stress oxydatif</li> <li>• Détoxifie les inhibiteurs (résidus de pesticides)</li> <li>• Réduction du stress lié aux métaux lourds</li> <li>• Maintient et stabilise la structure cellulaire (en cas de stress causé par la température et l'éthanol)</li> </ul>
Dose et mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Phase de réhydratation des levures : 20 à 30 g/hl à délayer dans l'eau de réhydratation</li> <li>• L'apport au cours de la fermentation alcoolique n'est pas recommandé</li> <li>• Dose maximale légale : 50 g/hL</li> </ul>
Remarque	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En fonction de la situation nutritionnelle du moût nous recommandons l'ajout de nutriments pour levures des gammes Vitamon® et Vitaferm®. En cas d'association, tenir compte des composants soumis à dose limite.</li> </ul>

## Conservation

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



ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
 Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.  
 Version 006 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019