



VitaFerm® Regul

Activateur de fermentation complexe

Description du produit

Les problèmes de fin de fermentation (ralentissement, arrêt) sont dus à une baisse de la viabilité des levures en phase finale provoquée par plusieurs facteurs : carence en nutriments (thiamine, azote assimilable), défaut de perméabilité des membranes (teneur en stérols, en acide gras à longues chaînes), présence d'inhibiteurs (traces de pesticides, alcools, acides gras en C8-C12), chocs thermiques.

La multiplicité de ces facteurs rend les problèmes de fermentation difficilement prévisibles. Seule une solution préventive globale permet de s'en affranchir.

VitaFerm® Regul, activateur à base de levures inactivées sélectionnées, de thiamine et de sels d'ammonium, apporte une réponse complète :

- La thiamine et les sels d'ammonium activent la croissance et le métabolisme levurien,
- Les levures inactivées sont une source d'azote assimilable, de stérols et d'acides gras à longues chaînes renforçant la résistance des levures en fin de FA. Elles jouent de plus un rôle protecteur en fixant les inhibiteurs. Les levures inactivées utilisées dans VitaFerm® Regul ont été sélectionnées pour leur teneur élevée en stérols

La fermentation alcoolique des cuves traitées avec VitaFerm® Regul est nettement améliorée avec une consommation des sucres plus complète. L'apport de VitaFerm® Regul avant mi-FA donne les meilleurs résultats avec une viabilité des levures en fin de fermentation fortement accrue.

Utilisé en prévention, VitaFerm® Regul est donc l'outil par excellence de la maîtrise de la FA.

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 et utilisation

Un apport échelonné VitaFerm® Regul en 2 fois permettra d'optimiser les performances métaboliques des levures (60% de la dose au levurage, 40% entre 1/3 et mi-FA). Diluer VitaFerm® Regul dans un peu de moût et incorporer à la cuve. Pratiquer ensuite un remontage d'homogénéisation à l'air (à ce stade l'oxygène apporté aux levures est essentiel pour la synthèse de stérols)

Doses moyennes : 30 à 60 g/hl en fonction du TAV pot, de la température de FA, de la levure et de la teneur en azote assimilable du moût de départ.

10 g/hl de Vitaferm Regul apporte 11 mg/l d'azote assimilable par les levures.

En cas de moût fortement carencé en azote, associer à ce traitement un apport d'azote minéral (phosphate ou sulfate d'ammonium) entre la mi-FA et 2/3 FA.

Reprise de fermentation : Après léger sulfitage et soutirage du vin, incorporer VitaFerm® Regul et pratiquer un remontage. Procéder ensuite au levurage de redémarrage.

Doses moyennes : 50 à 60 g/hl

Dose limite légale d'emploi : 150 g/hl.

Conservation

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

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

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 003 - 06/2020 RL - imprimé le 26/06/2020