



Vitamon® Cell

Support de fermentation pour vinification en blanc et en rosé

Description du produit

Le débouillage soigné des moûts blancs et rosés avant vinification est essentiel pour éviter l'apparition d'arômes lourds, herbacés ou réduits et favoriser la production de vins nets, frais et intenses.

Cependant, des moûts trop limpides génèrent des conditions de fermentation trop contraignantes pour les levures entraînant une limitation de leur croissance et de leur activité avec risque de fin de fermentation difficile.

L'incorporation de Vitamon® Cell, cellulose extra-pure, dans un moût très clarifié va permettre, par adsorption (effet support), une bonne dispersion des levures dans le moût et catalyser leur métabolisme fermentaire.

Remarque : Vitamon® Cell n'a pas de rôle nutritif et en particulier n'apporte pas d'azote : pour des moûts en situation de carence azotée, il convient d'associer à Vitamon® Cell un complément nutritif en début ou à mi-fermentation (Vitamon® Combi ou Vitamon® Liquid).

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

Délayer Vitamon® Cell dans 10 fois son poids d'eau ou de moût et incorporer la suspension dans la cuve au moment du levurage.

Doses moyennes d'utilisation :

- moût ultra clair (< 50 NTU) : 70 à 80 g/hl
- moût fortement clarifié (50 - 100 NTU) : 40 à 60 g/hl
- moût clair (100 - 150 NTU) : 20 à 30 g/hl.

Conservation

Conserver au frais, au sec et à l'abri des odeurs étrangères. Les emballages entamés devront être refermés hermétiquement et consommés rapidement.