



# Vitamon® Combi S

Activateur de fermentation pour activer la multiplication des levures et la production d'arômes

## Description du produit

Vitamon® Combi S est une préparation nutritive vitaminée à base de chlorhydrate de thiamine et de sulfate d'ammonium. Vitamon® Combi S apporte au moût en proportion équilibrée, deux éléments essentiels au développement des levures fermentaires :

- L'azote ammoniacal est un nutriment de base directement assimilable par la levure.
- La thiamine est un facteur de croissance et d'activation du métabolisme fermentaire.

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.

Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Source d'azote facilement absorbable pour la levure</li> <li>• Stimule l'activité fermentaire et la formation d'arômes</li> <li>• Fermentation régulière et complète</li> <li>• Réduit la production d'H<sub>2</sub>S et de SO<sub>2</sub> par la levure</li> </ul>
Recommandation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous préconisons en complément, VitaDrive® F3 en réhydratation et l'activateur complet VitaFerm® Regul pour compenser le manque de vitamines, de micro et de macro-nutriments</li> <li>• Utilisation obligatoire sur les raisins atteints de Botrytis cinerea (consommation des nutriments par le champignon)</li> </ul>
Doses recommandées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 - 50 g/hl</li> </ul>
Dose limite légale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 g/hl</li> </ul>
Apport d'azote	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 g/hl de Vitamon® Combi S apportent 21 mg/l d'azote assimilable (YAN) par les levures.</li> </ul>
Astuces	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le dosage échelonné (en 2 à 3 fois) optimise le métabolisme de la levure, la production d'arômes avec la formation d'esters fruités.</li> <li>• Des nutriments complets sont recommandés dans le cas de vendanges fortement contaminées par la pourriture, de fermentation bloquée ou languissante.</li> </ul>
Remarque	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les nutriments à forte teneur en azote ne doivent pas être ajoutés à la réhydratation</li> <li>• Réduire les doses d'apport après les 2/3 de la fermentation</li> </ul>
Mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Délayer Vitamon® Combi S dans de l'eau ou du moût avant incorporation dans la cuve.</li> </ul>

## Conservation

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