



Vitamon® Liquid

Activateur de fermentation en solution

Description du produit

Vitamon® Liquid est un nutriment liquide à base de phosphate diammonique et de chlorhydrate de thiamine.

La formulation liquide facilite l'assimilation et la mise en place rapide d'une population levurienne active élevée. En conséquence, la fermentation progresse régulièrement avec une consommation totale des sucres.

Un des principaux avantages de la formulation liquide réside dans son utilisation au cours de la fermentation sans provoquer de mousse dans la cuve de fermentation.

Vitamon® Liquid est une partie essentielle du concept innovant de nutrition Erbslöh® LA-C, utilisé en association avec la levure Oenoferm® LA-HOG pour les vins à teneur réduite en alcool et riche en bouche.

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.

Bénéfices	<ul style="list-style-type: none">• Stimule efficacement la multiplication des levures• Prévient la formation d'odeurs de réduction indésirables• Favorise la formation d'arômes et d'esters fruités• Limite la combinaison du SO₂ grâce à l'amélioration du métabolisme du pyruvate• Utilisation obligatoire en fermentation lors de l'utilisation de la levure Oenoferm® LA-HOG
Astuces	<ul style="list-style-type: none">• Un apport en continu (à l'aide d'un système de goutte-à-goutte) pendant la fermentation alcoolique donne un résultat optimal.• Nous recommandons VitaDrive® F3 pour réhydrater la levure.
Doses recommandées	<ul style="list-style-type: none">• 200 - 300 ml/hl• Ajout en cours de fermentation possible. Un apport échelonné ou par goutte-à-goutte est recommandé
Dose limite légale	<ul style="list-style-type: none">• 400 ml/hl
Apport d'azote	<ul style="list-style-type: none">• 200 ml/hl de Vitamon® Liquid apportent 94 mg/l d'azote assimilable (YAN) par les levures.
Remarque	<ul style="list-style-type: none">• Les nutriments à forte teneur en azote ne doivent pas être ajoutés à la réhydratation
Mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none">• Verser directement Vitamon® Liquid dans la cuve de moût.
Particularité	<ul style="list-style-type: none">• Facile d'utilisation, non moussant si utilisé en cours de fermentation

Conservation

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

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

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

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