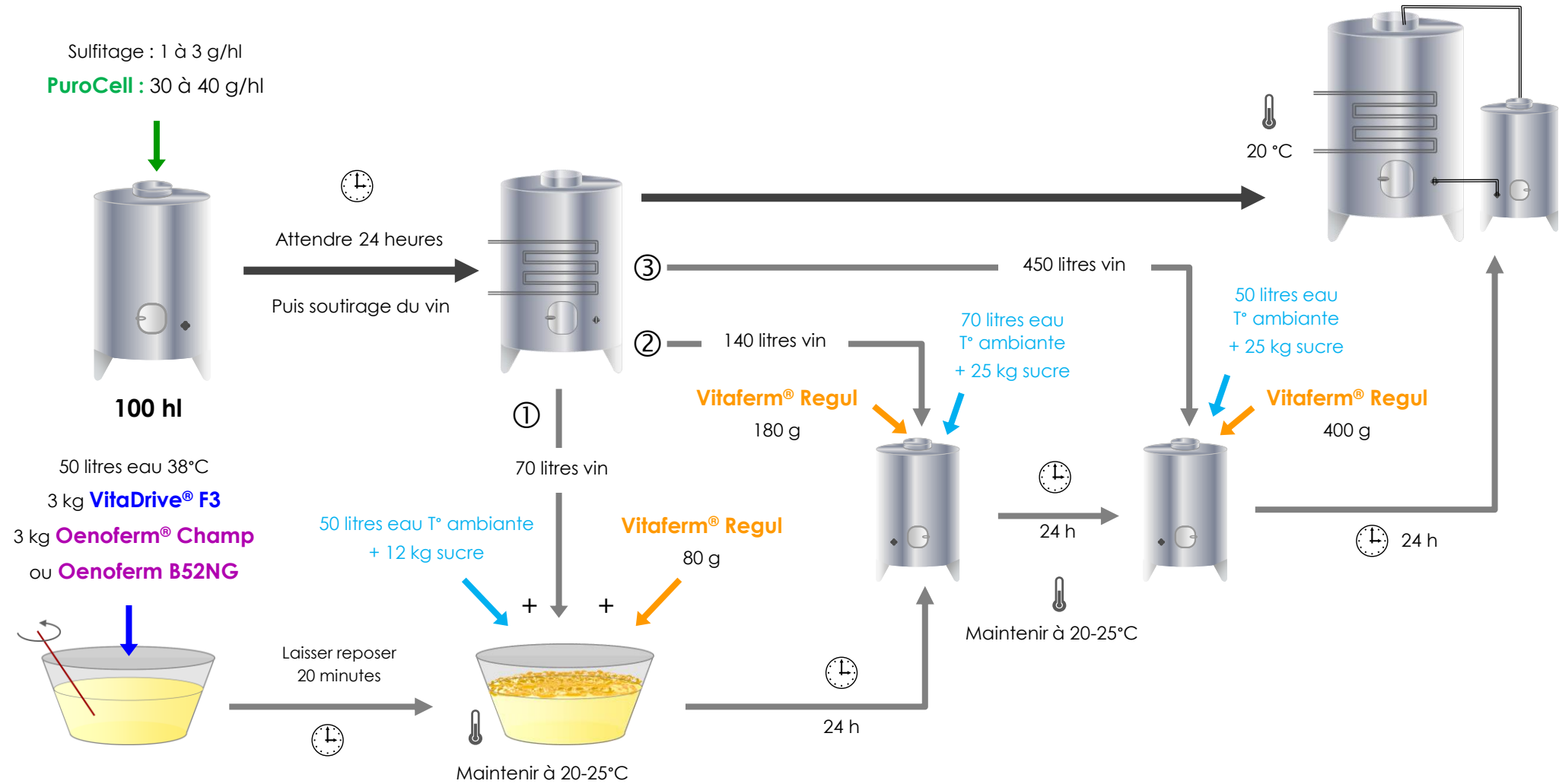


Protocole relance arrêt FA

- Sulfitage du vin : 1 à 3 g/hl
- Amener la température du vin à 20-25° C
- **PuroCell** : 30-40 g/hl (délayé dans 5 volumes d'eau)
- Remontage d'homogénéisation
- Attendre 24 h
- Soutirage
- Préparation levain : **Oenoferm® Champ / Oenoferm® B52NG + VitaDrive®**
- Nutrition en apport progressif (**Vitaferm® Regul**)

Etapes relance arrêt FA



PuroCell®

Détoxifiant des moûts et moûts en FA

◆ 100% écorces de levure

- Adsorption des résidus de produits phytosanitaires
- Adsorption des inhibiteurs sécrétés par la flore indigène (botryticine)
- Adsorption des inhibiteurs relargués par les levures (acide gras C6-C8-C10)
- Favorise le dégagement du CO₂ (nucléation)



VitaDrive®

Réhydratateur à base de levures inactivées

- Réduction du choc osmotique
- Stimule et accélère la multiplication levurienne
- Favorise l'implantation des levures et renforce leur résistance au stress
- Accroît la qualité aromatique
- Adapté au moût à TAV potentiel élevé et aux moûts à haute charge microbiologique
- Dose = celle des levures dans l'eau de réhydratation



Oenoferm® Champ

Levure de haute résistance



© Erbslöh

- Levure *S. cerevisiae (bayanus)*, sélectionnée en Champagne.
- Enrichit les vins en arômes complexes et fruités avec des notes subtiles de levure et de noisette.
- Parfaitement adaptée pour la seconde fermentation en bouteille ou en cuve et la relance des arrêts de fermentation.
- Caractère Killer positif
- Fermentation rapide et régulière
- Résistance à l'alcool jusqu'à **16 %vol**
- Faible production de composés soufrés
- Production de glycérol : 5 à 7 g/l

Oenoferm® B52NG

La levure des conditions extrêmes



- Excellente force d'implantation
- Large spectre de températures de FA : 8-35 ° C
- Epuisement total des sucres
- Remarquable tolérance à l'alcool : jusqu'à 18 % vol.
- Faibles besoins azotés
- Production d'acidité volatile : inférieure à 0,2 g/L.
- Apport de gras
- Pour tous les types de vins obtenus en conditions difficiles
- Idéale pour les moûts à fort degré potentiel, de turbidité très basse ou contenant des doses de SO₂ élevées.

VitaFerm® Regul

Nutriment complet et équilibré pour les levures de fermentation



- Formulation riche en levures inactivées à haute valeur nutritive + azote minérale + thiamine
- Stimule la production de biomasse
- Renforce la viabilité des levures en fin de FA
- Rôle détoxifiant vis-à-vis des inhibiteurs de FA
- Favorise la production d'esters aromatique
- Apport début FA et 1/3 ou mi-FA