



# FERMOPLUS® Intégrateur

Nutriments de vinification pour fermentations régulières équilibrées.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

C'est un nutriment conçu pour favoriser un processus de fermentation optimal qui fournit à la levure tous les éléments dont elle a besoin, permettant une plus grande complexité et intensité aromatique.

**Fermoplus Intégrateur**, en plus d'augmenter le niveau d'azote facilement assimilable, intègre le moût en vitamines, stérols et micro-éléments, augmentant la vitalité des cellules de levure et permettant d'obtenir une population forte et active capable d'épuiser les sucres même dans les moûts à fort taux d'alcool. Son utilisation pendant le 3-4ème jour de fermentation permet d'éviter la formation de composés nauséabonds, minimisant l'apparition d'odeurs réduites, qui peuvent se développer dans la phase de stockage post-fermentaire. En cas de retard de fermentation ou d'enrichissement tardif, une intervention ponctuelle avec **Fermoplus Intégrateur**, éventuellement accompagnée d'une courte aération, rétablit les conditions idéales pour le développement des levures.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Phosphate d'ammonium bibasique, écorces de levures, autolysats de levures, adjuvant de filtration inerte, chlorhydrate de thiamine (vitamine B1).

## → DOSES D'EMPLOI

45 g/hL (10 g/hL apportent 14 mg/L de APA)\*.

## → MODE D'EMPLOI

dissoudre la dose en moût et ajouter à la masse en remontage.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conserver dans un lieu froid et utiliser rapidement après l'ouverture.

Carton de 15Kg (15 x Sachet de 1 kg).

Sac de 5 kg.

Sac de 20 kg.

\*Apport obtenu par méthode enzymatique et spectrophotométrique.

La méthode spectrophotométrique utilisée permet de quantifier séparément les différents composants de l'ARA qui sont l'azote ammoniacal et l'azote organique (alpha aminé). La proline est une part importante des acides aminés qui composent l'azote organique. Dans la mesure où la proline est le seul acide aminé qui ne soit pas assimilable par la levure dans les conditions de fermentation, le dosage des acides aminés ne se fait pas de façon globale mais par une méthode qui mesure tous les acides aminés sauf la proline. Ces valeurs peuvent être différentes des résultats obtenus par la méthode de l'azote total Kjeldahl (TKN), qui identifie tout l'azote présent. La marge d'erreur dans la mesure et la production est de +/-10%.

