
NUTRISTART®

Activateurs de fermentation associant des éléments nutritifs favorisant la multiplication des levures (Phosphate d'ammonium, levures inactivées, autolysats de levure, thiamine).

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS

Activateur complet combinant azote organique, azote minéral et thiamine. Cette formulation spécifique associe différentes sources d'azote assimilable (phosphate d'ammonium, levure inactivée, autolysats de levure) qui permettent d'apporter à la levure à la fois de l'azote minéral, à assimilation rapide, et de l'azote organique provenant de la levure sous forme de levure inactivée et autolysats de levure riches en acides aminés, à assimilation plus lente. Les autolysats de levure sont sensiblement plus riches en contenu cellulaire et présentent une biodisponibilité nutritionnelle en facteurs de croissance plus importante que les levures inactivées, possédant, en revanche, une fraction membranaire plus importante. La nature complémentaire des deux catégories de dérivés de levure conjointement aux autres composants a conduit à la formulation globale et singulière du **NUTRISTART®**, un nutriment hautement performant.

NUTRISTART® permet :

- De développer une population levurienne suffisante.
- Une fermentation alcoolique régulière et complète.
- La prévention de la formation de composés indésirables (H₂S, AV, ...).

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- **NUTRISTART®** s'utilise sur tout type de moût (blanc, rouge, rosé).
- 10 g/hL de **NUTRISTART®** apporte 15 mg/L d'azote assimilable (forme minéral et organique).
- 10 g/hL de **NUTRISTART®** apporte 0,1 mg/L de thiamine (chlorhydrate).
- À utiliser en cas de carence du moût en éléments nutritifs.

RÉSULTATS EXPERIMENTAUX

Les levures inactivées et les autolysats de levure apportent des facteurs de survie (acides gras à longue chaîne, stérols) et des facteurs de croissance (acides aminés, minéraux et vitamines). Les sels d'ammonium (phosphate) sont d'autres facteurs de croissance indispensables.

Dans le cadre d'une gestion raisonnée des fermentations, il est important de considérer qu'une fermentation alcoolique régulière et complète est un facteur essentiel pour le déclenchement de la fermentation malolactique.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	poudre	Densité apparente (g/L)	≈ 1200
Couleur	beige clair		

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Levures revivifiables (UFC/g)	< 10 ²	<i>Salmonella</i> (/25 g)	absence
Moisissures (UFC/g)	< 10 ³	Fer (ppm).....	< 40
Bactérie lactique (UFC/g)	< 10 ³	Plomb (ppm)	< 4
Bactérie acétique (UFC/g)	< 10 ³	Arsenic (ppm).....	< 3
Coliformes (UFC/g)	< 10 ²	Mercure (ppm)	< 1
<i>E.coli</i> (/g)	absence	Cadmium (ppm)	< 1
<i>Staphylococcus</i> (/g)	absence		

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS OENOLOGIQUES

Ne pas mélanger la préparation avec des levures sèches actives (LSA). Préparer le **NUTRISTART®** et l'ajouter à la cuve après l'ensemencement en LSA.

L'apport de **NUTRISTART®** est conseillé en début de fermentation alcoolique, après une perte de densité d'environ 30 points.

MISE EN ŒUVRE

En rouge, **NUTRISTART®** peut s'ajouter directement dans le bac de remontage.

En blanc, incorporer la quantité totale de **NUTRISTART®** à ajouter dans 10 fois son poids d'eau ou de moût. Bien mélanger pour dissoudre correctement le phosphate, puis incorporer aussitôt à la cuve lors d'un remontage.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

DOSE D'EMPLOI

- 20 à 60 g/hL en blanc, rosé ou rouge. A raisonner en fonction de la teneur initiale en azote assimilable du moût, du degré alcoolique potentiel et de la turbidité.
- Dose maximale légale en Europe : 60 g/hL (La dose maximale de **NUTRISTART®** apporte 60 mg/hL de thiamine).

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1 kg – Carton de 15 kg.
- Sachet de 5 kg – Carton de 15 kg.
- Sac de 20 kg.

