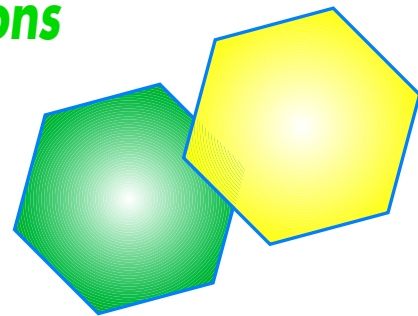


Activateur des fermentations et refermentations

Enovit®



ENOVIT®

ENOVIT® EN CAVE

FERMENTATION A
BASSES OU HAUTES
TEMPERATURES

est un bio-activateur azote-vitaminique riche en éléments nutritifs et facteurs de croissance qui stimule l'activité biologique des levures. L'emploi d'ENOVIT® se justifie dans différents domaines:

Début de fermentation et fermentation en blanc. ENOVIT® permet une multiplication rapide des levures sous leur forme la plus active et facilite ainsi le démarrage des fermentations.

Dans les moûts blancs appauvris en levures par le pressurage et le débourage, ENOVIT® accélère le démarrage de la fermentation.

Prévention des arrêts de fermentation: ENOVIT® par apport de vitamine B1, il rétablit l'équilibre des moûts carencés assimilables: moûts issus de raisins provenant de terrains pauvres, moûts de vendanges trop mûres ou atteints de pourriture nécessitant un sulfitage important.

Le renouvellement constant de la flore levurienne est assuré par l'apport des éléments de croissance consommés, compte tenu du fait qu'après 36 heures de fermentation, les levures épuisent les réserves nutritives avec risque de ralentissement ou même d'arrêt de la fermentation.

ENOVIT® permet donc d'obtenir une meilleure résistance de la flore levurienne aux conditions difficiles de la fermentation alcoolique et par conséquent une meilleure transformation des sucres du moût.

Grâce à la vitamine B1 contenue dans ENOVIT®, la production d'acides cétoniques (acide piruvique, acide céto glutarique) lors de la fermentation alcoolique est faible.

Les vins ainsi obtenus sont plus résistants à l'oxydation et présente un équilibre SO₂ libre SO₂ combiné plus stable.

L'emploi d'ENOVIT® est conseillé dans ce type de fermentation ou en cas d'arrêts de fermentation qui peuvent compromettre gravement le processus fermentaire spécialement dans le cas de vinification en continu.

DOSES D'EMPLOI

15-20 g/hL ou par quintal de produit.

MODE D'EMPLOI

Délayer la dose nécessaire d'ENOVIT® dans de l'eau ou du liquide à fermenter et l'introduire dans la masse lors d'un remontage ou l'asperger uniformément sur les endroits solides par couches de 20 à 30 cm.

Procéder à une aération selon le cas.

Conseils d'utilisation: 10 g/hL de ENOVIT® apporte 20 mg/L d'ARA (azote rapidement assimilable).

NB: dans le cas de milieux pauvres en flore levurienne (moûts débourbés ou centrifugés, marcs, et d'une manière générale tous produits susceptibles de ne pouvoir assurer par eux-mêmes un processus fermentaire régulier et total), l'emploi de levures sélectionnées ZYMASIL ou ZYMASIL BAYANUS est conseillé.

CONDITIONNEMENT

Sachets Doypack de 1kg

Code 000440.

nov. 2004



SPINDAL Sarl
ZONE INDUSTRIELLE - 3 RUE AMPERE - 77220 GREZT-ARMAINVILLIERS
Tél. +33 (0) -1-64078000 - Fax +33 (0) -1-64075920
e-mail : spindal@spindal.fr

