



La Vitaferment® PH

Nutriments de la fermentation alcoolique, à base de phosphate d'ammonium et de vitamine B1 (thiamine). Vitaferment® PH favorise la multiplication des levures et limite les risques fermentaires.



INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- ◆ Pour assurer un bon développement de la fermentation alcoolique, il est indispensable que les levures disposent des éléments nutritifs nécessaires à leur métabolisme fermentaire et à leur multiplication.
- ◆ Le moût ne contient pas toujours en quantité suffisante ces éléments (tels que la thiamine ou l'azote assimilable).
- ◆ Vitaferment® PH apporte ces substances nutritives. Son utilisation favorise ainsi une forte multiplication des levures au démarrage de la fermentation et permet de maintenir un niveau de population tout au début de celle-ci. Vitaferment PH limite ainsi les risques fermentaires.



MODE D'EMPLOI

Nous conseillons d'ajouter Vitaferment® PH en 2 étapes :

- ◆ En début de fermentation, au moment du levurage.
- ◆ Lorsque la densité du moût a diminué de 20 à 30 points, à l'occasion d'un remontage avec aération.

En cas de reprise de la fermentation, Vitaferment® PH s'ajoute en une seule fois (demander à votre revendeur notre protocole spécifique de reprise de fermentation).



UTILISATION

- ◆ **Dose d'emploi :**
De 10 à 50 g/hL
- 30 g/hL apportent 63 mg/L d'azote assimilable.

- ◆ **Préparation et conservation :**
Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou le packaging.



CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 1 Kg.
- ◆ Sachet de 5 Kg.
- ◆ Sac de 25 Kg.



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 77 92 92