



Fiche technique

NUTRIMENT



ACTIPROFERM ST

A base sulfate d'ammonium et de thiamine

➤ **Applications**

ACTIPROFERM ST apporte de l'azote ammoniacal et de la thiamine, assimilables par les levures facilitant ainsi leur multiplication et permettant de les conserver actives durant toute la fermentation. Dans le cas de vendanges botrytisées ou de moûts riches en sucres ACTIPROFERM ST réduit la production d'acidité volatile et de composés intermédiaires combinant le SO₂ pendant la fermentation. Pour un emploi optimal, ACTIPROFERM ST doit être incorporé au démarrage de la fermentation; il permettra un départ rapide et diminuera le risque d'arrêt de fermentation. Les arômes du vin seront mieux protégés.

➤ **Mode d'emploi**

Dissoudre ACTIPROFERM ST dans environ 10 fois son poids en moût ou en vin. L'incorporer au moment du levurage en effectuant une bonne homogénéisation.

➤ **Doses d'emploi**

10 à 30 g/hl

Dose maxi légale : 60 g/hl

L'apport de 30 g/hl d'ACTIPROFERM ST apporte 62 mg/l d'azote assimilable.

➤ **Conditionnement**

Sachet de 1 kg et Sac de 25 kg

➤ **Conservation**

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

➤ **Législation**

Les sels d'ammonium sont autorisés à la dose maximale de 1 g/l

La thiamine est autorisé à la dose maximale de 0,6 mg/l

Conforme au Codex Œnologique International

Pour usage Œnologique

Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél: 04 67 76 06 68
Fax: 04 67 62 64 05
E-mail : biotechnoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr