



## Fiche technique

# NUTRIMENT



## ACTIPROFERM PLUS

à base de sels d'Ammonium (sulfate/phosphate), de levures inertes et de thiamine

### ➤ Applications

ACTIPROFERM PLUS permet d'éviter les arrêts de fermentation dus à des carences en azote du moût et des fermentations alcooliques qui entraînent en longueur.

L'ajout d'ACTIPROFERM PLUS au moût apporte les acides aminés et l'azote ammoniacal nécessaire au développement des levures et garantit une bonne activité levurienne pendant toute la fermentation.

Il stimule la production d'esters aromatique et réduit la production d'acidité volatile.

Les levures inertes amènent au moût des stérols, des acides gras à longues chaînes et protègent les levures actives en adsorbant les résidus de pesticides et les acides gras toxiques C8-C12 produits en cours de fermentation.

La vitamine B1 (thiamine) est nécessaire au développement des levures, un manque de celle-ci peut freiner la fermentation ou même la bloquer.

### ➤ Mode d'emploi

Dissoudre ACTIPROFERM PLUS dans environ 10 fois son poids en moût ou en vin et l'incorporer durant un remontage après le levurage ou quand la densité du moût a perdu environ 20 points.

Effectuer une bonne homogénéisation.

Reprise de fermentation : Appliquer avant l'incorporation du levain (Pied de cuve)

### ➤ Doses d'emploi

Conditions normales : 10 à 20 g/hl

Conditions difficiles : 20 à 30 g/hl

Arrêt de fermentation : 30 à 40 g/hl

Dose maxi légale autorisée : 60 g/hl

L'apport de 30 g/hl d'ACTIPROFERM PLUS apporte 45 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 autorisée 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 : [biotechoenologie@orange.fr](mailto:biotechoenologie@orange.fr)  
[www.biotech-oenologie.fr](http://www.biotech-oenologie.fr)