



Fiche technique

# NUTRIMENT



## ACTIPROFERM GSH

Levures inactivées riches en glutathion

➤ **Applications**

ACTIPROFERM GSH est une préparation de levures inactivées et d'écorces de levures sélectionnées riches naturellement en polysaccharides et en glutathion.

ACTIPROFERM GSH améliore la préservation des thiols en protégeant le moût contre l'oxydation ; les blancs obtenus sont plus aromatiques, les rosés possèdent une meilleure tenue de leur couleur dans le temps.

ACTIPROFERM GSH permet aussi d'améliorer la longueur en bouche (polysaccharides) des vins traités.

➤ **Mode d'emploi**

Diluer ACTIPROFERM GSH dans 10 fois son poids en eau ou en moût et l'incorporer au moût en début de fermentation.

ACTIPROFERM GSH doit intervenir en complément d'une nutrition azotée habituelle.

➤ **Doses d'emploi**

10 à 30 g/hl sur moût au cours de la fermentation.

10 à 40 g/hl sur vin durant l'élevage.

30 g/hl d'ACTIPROFERM GSH apporte 4 mg/l d'azote assimilable.

➤ **Conditionnement**

Sachet de 1 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**

Dose maximale légale : 40 g/hl.

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](mailto:biotechnoenologie@orange.fr)  
[www.biotech-oenologie.fr](http://www.biotech-oenologie.fr)