

NUTRIFLORE FML

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Nutriment optimisé pour accélérer la fermentation malolactique

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

NUTRIFLORE FML est un nutriment naturel pour les bactéries lactiques à base de levures inactivées sélectionnées pour leur richesse en nutriments et facteurs de survie.

NUTRIFLORE FML apporte non seulement les éléments nécessaires à une bonne multiplication des bactéries dans le milieu (acides aminés, minéraux, vitamines) mais aussi et surtout des peptides spécifiques permettant d'améliorer leur résistance à l'acidité du vin. La présence de ces peptides a permis de tripler dans certaines conditions la vitesse de réalisation de la fermentation malolactique.

NUTRIFLORE FML est ainsi particulièrement performant sur les vins à pH faible (<3,4).

↓ MISE EN OEUVRE ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Dosage : 20 g/hL.

Ajouter **NUTRIFLORE FML** 48 heures avant l'ensemencement en bactéries œnologiques ou, à défaut, au moment de l'inoculation.

Pour une meilleure homogénéisation, remettre en suspension préalablement dans un petit volume d'eau ou de vin.

↓ CARACTERISTIQUES

Levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) : teneur en azote organique <9,5% de matière sèche (équivalent azote).

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachet de 1 kg.

A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25°C. Une fois le sachet ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.