

ANCHOR NOURISH

Nourish fait partie de la gamme de nutriments Sustenance dont l'utilisation est recommandée pour ajuster la teneur en azote et en éléments nutritifs du moût afin de garantir une fermentation complète et de qualité.

COMPOSITION

Levures inactivées, phosphate diammonique et thiamine.

Nutriments complets et complexes, Nourish constitue une source d'azote organique et minéral d'une part et apporte de la thiamine d'autre part.

POURQUOI UTILISER NOURISH ?

Nourish fournit une source complexe d'azote organique et inorganique lors de la fermentation ainsi que des vitamines essentielles, des minéraux, des oligo-éléments, des acides aminés et des facteurs de résistance aux stress tels que les stérols et les acides gras insaturés.

- Maintient actif le métabolisme des levures et prolonge la durée de vie de la population levurienne
- Les ergostérols régulent la croissance des levures, assurent la perméabilité de la membrane cellulaire et améliorent la tolérance à l'alcool
- Fournit une nutrition optimale qui permet d'améliorer l'intensité des arômes, l'équilibre, la complexité et le profil aromatique du vin
- Permet d'obtenir des vins aux arômes plus frais, plus fruités et moins de notes végétales
- Améliore la qualité globale du vin

DOSE D'EMPLOI

20 - 40 g/hL (10 g/hL apporte 10,5 mg/L ou ppm d'azote assimilable).

MISE EN ŒUVRE

Ajouter Nourish en début de fermentation, à la fin de la phase de latence des levures. Si l'ajout doit se faire en deux fois, ajouter la moitié de la dose en début de fermentation, puis ajouter la seconde dose au plus tard quand la moitié du sucre a été transformé. Dissoudre le produit dans 20 fois son volume de moût ou d'eau chaude en évitant la formation de grumeaux, avant de l'ajouter à la cuve ou à la barrique.

CONDITIONNEMENT : ENTIÈREMENT RECYCLABLE

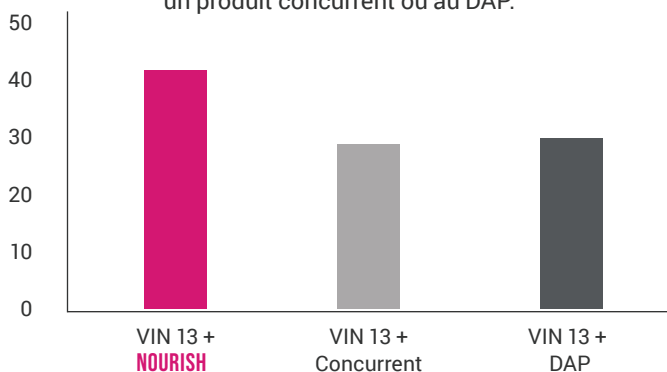
Disponible en:

- Sachet refermable et entièrement recyclable de 1 kg (carton de 10 x 1 kg)
- Sachet refermable et entièrement recyclable de 5 kg (carton de 2 x 5 kg)

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais, sec et ventilé à l'abri de la lumière directe du soleil (< 20 °C). Éviter l'humidité et les températures élevées.

Composés volatils totaux (en mg/L) contribuant à l'amélioration des arômes dans le cas de la fermentation avec la levure VIN 13 et de **NOURISH** sur un Muscat d'Italie. Avec **NOURISH**, la production d'arômes est jusqu'à 44% supérieure par rapport à un produit concurrent ou au DAP.



Test de classement par ordre de préférence de la modalité VIN 7 + **NOURISH** par rapport au DAP.

