


**ViniLiquid™**

**FERMENTATION  
AIDS**

## BOOSTER DE FERMENTATION LIQUIDE INNOVANT

### Description :

**ViniLiquid™** est une levure autolysée sous forme liquide qui apporte aux moûts des acides aminés, des stérols, des minéraux et des vitamines. **Viniliquid™** est un produit innovant facile à incorporer manuellement ou via des systèmes automatisés dans les moûts pluri-carencés.

### Propriétés :

#### EFFICACITÉ FERMENTAIRE

**Viniliquid™** est une levure complètement autolysée contenant à la fois des parties solubles et insolubles de levure. Elle a un fort impact sur l'activation de la fermentation.

- La fraction soluble concentre vitamines et acides aminés libres, dont le pouvoir fermentaire, nettement supérieur à celui d'une simple source d'ammonium, permet aux producteurs d'obtenir des fermentations plus rapides et plus complètes.
- La partie insoluble est composée d'écorces de levure qui améliorent l'efficacité et la cinétique de fermentation.
- Grâce à sa forme liquide, l'azote est rapidement assimilé par la levure, ce qui entraîne une vitesse de fermentation plus rapide et plus régulière. Il est recommandé de l'ajouter entre le premier tiers et mi-fermentation.
- Son apport permet une multiplication cellulaire importante et un maintien de la vitalité, pour une fermentation rapide et propre.

#### Easy to Use E2U™



- Ajout direct au moût sans dispersion préalable.
- Dispersibilité totale dans le moût sans problème d'homogénéisation.
- Pompable et homogène, prêt à être injecté manuellement ou via des systèmes automatisés.
- Utilisation sûre : pas d'inhalation de poussière.

### Composition :

Levures autolysées *Saccharomyces cerevisiae* ; acide malique D-L ; métabisulfite de potassium



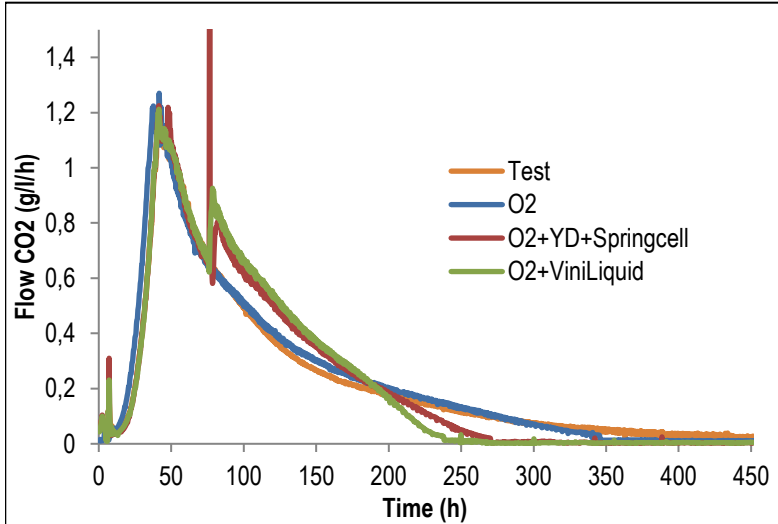
THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*



FERMENTATION  
AIDS

## Essai:

Moût de Chardonnay 2011, 12,7 % vol., YAN initial : 188 ppm



The use of ViniLiquid™ in comparison with the totally equivalent dry recombined product (Yeast derivative YD + SpringCell™ yeast hulls) showed better performances in terms of fermentation completion due to a direct assimilation of the nutrients allowed by its liquid form.

## Dosage :

En raison de son fort pouvoir fermentaire, Fermentis® recommande d'utiliser :

**50 ml/hl (ou 55 g/hl) de ViniLiquid™**  
pour un apport équivalent à 20 mg/L d'azote assimilable par la levure.

**Pour une efficacité maximale, ajouter ViniLiquid™ entre le premier tiers et mi-fermentation** et combiner avec :

- Apport d'oxygène 24-48 heures après l'inoculation de la levure,
- Ajout de DAP et/ou de Springferm™ lors de l'inoculation de la levure, lorsque le YAN initial et/ou la turbidité ne sont pas suffisants,
- Dans le cas de moûts très carencés en azote, prévoir un apport ultérieur de DAP au moment de l'ajout.

**Pour redémarrer une fermentation en arrêt :** 50 ml/hl dans le pied de cuve

**Comme activateur de fermentation malolactique (FML) :** 25 à 50 ml/hl avant la FML selon le degré d'alcool.

### Attention :

Ce produit contient des substances soumises à des restrictions réglementaires d'utilisation : acide malique et métabisulfite de potassium.

Limite maximale d'acide malique : 4 g/l exprimés en acide tartrique, conformément à la réglementation UE. Aux États-Unis, l'acide malique ne doit pas dépasser 0,7 % dans le vin final (FDA 21 CFR 184.1069).

Limites maximales de résidus de métabisulfite de potassium en fonction du vin fini, selon la norme UE : limite résiduelle de 15 g/hl pour les vins rouges, 20 g/hl pour les vins blancs ou rosés, avec quelques exceptions. Aux États-Unis, la limite résiduelle dans le vin fini est ≤ 350 ppm de dioxyde de soufre total (FDA 27 CFR 4.22).

Le dosage recommandé est compatible avec ces limites.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*



## Emballage :

Bidon PEHD de 12 kg  
Big bag de 210 kg de PEBDL dans un emballage Easyliquid  
GRV aseptique de 900 kg Werit Nutriline

Avant ouverture, homogénéiser le produit.

Après ouverture, nous garantissons la stabilité et l'efficacité microbienne pendant 2 semaines.

Après ouverture, conservez le produit dans son emballage d'origine (ne pas le transvaser dans d'autres contenants).

Les sédiments, qui peuvent se former au fil du temps, n'ont aucune incidence sur l'efficacité du produit.

## Garantie :

Fermentis® garantit une conservation optimale de ce produit pendant 3 ans dans son emballage d'origine. À conserver dans un endroit frais et sec.

Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex œnologique international jusqu'à sa date limite de consommation optimale, dans les conditions de stockage mentionnées ci-dessus. Tous nos produits sont autorisés selon TTB 27 CFR 24.246 avant et pendant la fermentation.

**Les auxiliaires de fermentation et les produits fonctionnels Fermentis™ sont exclusivement élaborés à partir de produits naturels de levure. Le savoir-faire du groupe Lesaffre garantit aux utilisateurs des produits performants tels que l'exigent les utilisations œnologiques modernes.**

Les données contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de notre connaissance du produit au moment de la révision. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis®-Division de S.I. Lesaffre. L'utilisateur doit s'assurer que ce produit est conforme à la législation en vigueur pour l'utilisation qu'il souhaite en faire.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*