

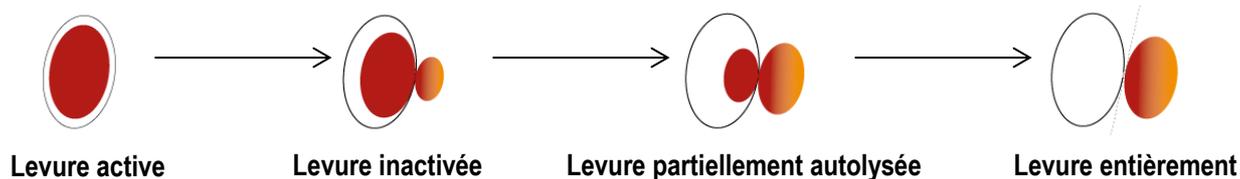

ViniLiquid™

**FERMENTATION
AIDS**

AIDE À LA FERMENTATION LIQUIDE INNOVANTE ALLIANT EFFICACITÉ, FACILITÉ ET SÉCURITÉ

Description :

ViniLiquid™ est un activateur de fermentation efficace fabriqué afin de bénéficier de la **synergie optimisée entre les parties solubles et insolubles des levures autolysées hautement dégradées**. Sa **forme liquide innovante facilite le travail des vignerons**. Il est particulièrement adapté aux caves confrontées à des **problèmes de réduction du temps d'exploitation** et/ou à des **moûts fermentescibles difficiles**, c'est-à-dire présentant une faible teneur en azote disponible, une composition vitaminique médiocre, une carence en facteurs de survie, etc... et riches en sucres fermentescibles (alcool potentiel élevé).



Propriétés :

EFFICACITÉ FERMENTAIRE

Les travaux de Fermentis ont montré que les parties solubles et insolubles d'une levure entièrement autolysée sont respectivement d'un grand intérêt pour l'activation de la fermentation.

- La partie soluble contenant un bassin concentré d'acides aminés libres a un pouvoir de fermentation beaucoup plus puissant que la seule source d'ammonium, ce qui permet aux viticulteurs d'atteindre des fermentations plus rapides et complètes.
- La partie insoluble (c'est-à-dire les écorces de levures) a un impact cinétique important et améliore la rentabilité fermentaire du supplément initial de nitrogène.

Sur la base de ces résultats, ViniLiquid™ a été développé pour combiner ces effets synergiques.

Grâce à sa forme liquide, l'effet direct de ViniLiquid™ sur les levures crée une augmentation spectaculaire de la vitesse de fermentation lorsqu'il est ajouté entre 1/3 et 1/2 fermentation. Son apport entraîne une re-croissance cellulaire importante et un maintien de la viabilité ce qui permet l'obtention d'une fermentation rapide et propre, notamment en combinaison avec un apport initial d'oxygène.

Ajouté avant la fermentation malolactique, son bassin de micro-peptides est particulièrement intéressant pour la croissance et la performance des bactéries lactiques.

E2U™



- **Utilisation directe** dans le moût sans dissolution préalable,
- **Dispersion totale dans le moût** sans problème d'homogénéisation,
- **Pompable et homogène**, prêt à injecter manuellement ou via **systèmes automatisés**.

SÉCURITÉ

La forme liquide ViniLiquid™ élimine le risque d'inhalation lié aux produits très poussiéreux.

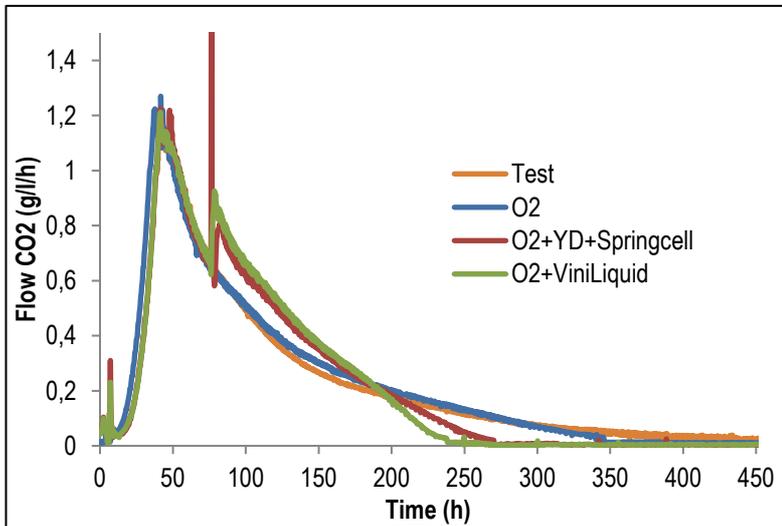

THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



FERMENTATION
AIDS

Procès :

Moût de chardonnay 2011, 12,7 % v/v, YAN initial : 188ppm



L'utilisation de ViniLiquid™ par rapport au produit recombinaison sec totalement équivalent (Yeast derivative YD + SpringCell™ yeast hulls) a montré de meilleures performances en termes d'achèvement de la fermentation grâce à une assimilation directe des nutriments permise par sa forme liquide.

Dosage :

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

50 ml/hl de ViniLiquid™ pour un approvisionnement équivalent en 20 mg/l d'azote assimilable par la levure

Pour une efficacité maximale, utilisez ViniLiquid™ entre la troisième et la mi-fermentation et combinez son ajout avec :

- Ajout 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,
- Un ajout supplémentaire de DAP au moment de l'ajout dans le cas de moûts très pauvres en azote.

Pour relancer une fermentation bloquée: 50ml/hl dans la levure de départ

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

Composition :

Levures autolysées *Saccharomyces cerevisiae*; D, L Acide malique ; Métabisulfite de potassium

Emballage :

Jerrycan 6kg et 12kg PEHD

Big bag de 210 kg de PEBDL dans un emballage Easyliquid

900kg Werit Nutriline aseptique IBC

Garantie :

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

Fermentis® garantit que le produit est conforme au Codex Œnologique International jusqu'à sa DLUO dans les conditions de conservation mentionnées ci-dessus. Tous nos produits sont également entièrement autorisés selon TTB 27 CFR 24.246 avant et pendant la fermentation.

Les auxiliaires de fermentation et les produits fonctionnels Fermentis® sont exclusivement fabriqués à partir de produits de levure. Le savoir-faire du groupe Lesaffre garantit aux utilisateurs finaux des produits performants répondant aux exigences des applications œnologiques modernes.

Les données contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de notre connaissance du produit au moment de la révision. Ils sont la propriété exclusive de Fermentis Division de S.I.Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'utilisation de ce produit particulier est conforme à la législation.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION