



VITIAMINE 2



Activateur de fermentation à base de vitamine B1 et sulfate d'ammonium

Maîtrise plus aisée des fermentations

Contribue à la qualité finale du vin



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Départ rapide en fermentation.
- Meilleures fins de fermentation et un risque moindre d'arrêt de fermentation.
- Production plus réduite d'acidité volatile et de composés intermédiaires combinant fortement le SO₂ (éthanal) : le SO₂ apporté ultérieurement sera plus efficace à dose égale.
- Qualités aromatiques du vin mieux préservées.
- **VITIAMINE 2** doit être apporté au début du développement des levures (au départ en fermentation, au levurage, sur levain de refermentation).



CONDITIONNEMENT



25 KG



CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.



BON A SAVOIR !

La THIAMINE (VITAMINE B1) et l'AZOTE AMMONIACAL existent naturellement dans la vendange. Néanmoins, en cas de surmaturation, leurs teneurs peuvent fortement diminuer et devenir insuffisantes. Les levures souffrent alors de carence alimentaire, les fermentations sont difficiles et paresseuses.

Avec **VITIAMINE 2**, l'apport simultané de THIAMINE et d'AZOTE AMMONIACAL, directement assimilables par les levures, facilite leur multiplication et leur maintien dans un état physiologique satisfaisant pendant la fermentation.



DOSE D'EMPLOI

10 g/hL.

Dose maximum légale : 12 g/hL (0,6 mg/L de Thiamine).



MODE D'EMPLOI

Dissoudre 1 kg de **VITIAMINE 2** dans 10 litres de moût (dissolution immédiate).

Incorporer au moment du levurage, soit sur les levures réhydratées ou directement au moût.

Effectuer un remontage (homogénéisation).

Reprise de fermentation : incorporer VITIAMINE 2 au levain de refermentation.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.