

HELPER 100% ORIGIN

Nutriment 100% organique, limite les montées en température lors des vinifications et l'apparition des composés soufrés mal odorant en fin de FA

CARACTERISTIQUES

Le nutriment **Helper 100% origin** a été spécifiquement développé pour apporter aux levures une nutrition complète et équilibrée en substances complexes azotées sans apport d'azote d'origine minérale (sulfate d'ammonium et phosphate diammonique).

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **Helper 100% origin** apporte tous les éléments nécessaires au développement et à l'activité des levures. L'azote organique est cédé par les levures mortes de façon lente et homogène évitant ainsi les brusques montées en température lors de la fermentation alcoolique.
- **Helper 100% origin** de part sa composition sans sel d'ammonium évite la formation par les levures fermentaires de composés soufrés malodorants en fin de fermentation alcoolique.
- **Helper 100% origin** est conseillé sur les moûts faiblement à moyennement carencés en azote assimilable. Il permet d'obtenir des vins francs et nets.

APPLICATIONS

- Utilisation sur moût au moment du levurage ou en cours de fermentation alcoolique

DOSE D'EMPLOI

20 à 40g/hL

MODE D'EMPLOI

Produit pour usage œnologique et industries agroalimentaires. Conforme à la réglementation en vigueur.

Dissoudre **Helper 100% origin** dans dix à vingt fois son poids d'eau ou de jus à fermenter. Incorporer 40 g/hL d'**Helper 100% origin** en 2 fois 20 g/hL d'abord au moût ou à la vendange dès le remplissage de la cuve de fermentation, avant d'ensemencer à l'aide des levures sélectionnées puis le complément en milieu de fermentation alcoolique.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1kg

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.

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.