

HELPER 60

Activateur de fermentation complémente en phosphate di-ammonique

CARACTERISTIQUES

Les moûts issus de parcelles stressées, ayant subi la sécheresse, ou de vignes enherbées, peuvent connaître des carences en azote à l'origine de problèmes fermentaires ou de goûts anormaux. **HELPER 60** répond à ce problème.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

HELPER 60 pallie les carences en azote des moûts particulièrement déficients. Cet activateur complet apporte également des facteurs de croissance comme la thiamine. La cellulose, en facilitant le dégagement de CO₂, améliore la fermentescibilité du moût. Les levures inactivées ont à la fois un effet support, un effet détoxifiant, mais elles cèdent aussi au moût des facteurs de survie, stérols ou acides gras à longue chaîne, et des peptides.

APPLICATIONS

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

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 40 à 60g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 60 g/hL

MODE D'EMPLOI

Dissoudre **HELPER 60** dans dix à vingt fois son poids d'eau ou de moût. Ajouter d'abord 20 g/hL d'**HELPER 60** au moût ou à la vendange dès le remplissage de la cuve de fermentation, avant d'incorporer les levures sélectionnées. Puis, ajouter à nouveau 20 g/hL d'**HELPER 60** en milieu de fermentation alcoolique.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

265/2016-1/2

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 et 5kg

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.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

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.

265/2016-2/2

