



# LES ESSENTIELS

## NUTRIMENT P

---

**A base de vitamine B1 et de phosphate diammonique**  
**Activateur de fermentation**

### CARACTERISTIQUES

---

La THIAMINE (VITAMINE B1) et l'AZOTE AMMONIACAL existent naturellement dans la vendange. Néanmoins, en cas de surmaturation et surtout d'attaque par la pourriture grise, leurs teneurs peuvent fortement diminuer et devenir insuffisantes. Les levures souffrent alors de **carences nutritionnelles**, les fermentations sont alors plus difficiles et plus lentes.

Avec **NUTRIMENT P**, 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.

### PROPRIETES OENOLOGIQUES

---

**NUTRIMENT P** contribue à une maîtrise plus aisée des fermentations et à la qualité finale du vin. Pour une efficacité maximale, **NUTRIMENT P** doit être apportée au début du développement des levures (au départ en fermentation, au levurage, sur levain de reprise de fermentation).

### APPLICATIONS

---

- Départ rapide en fermentation
- Meilleures fins de fermentation et un risque moindre d'arrêt de fermentation
- Production réduite d'acidité volatile et de composés intermédiaires combinant fortement le SO<sub>2</sub> (éthanal). Le SO<sub>2</sub> apporté ultérieurement sera plus efficace à dose égale
- Qualités aromatiques du vin mieux préservées

### DOSE D'EMPLOI

---

Les sels nutritifs (phosphate diammonique) sont autorisés à la dose maximale de 1 g/L (exprimé en sel). La Thiamine est autorisée à la dose maximale de 0,6 mg/L de Thiamine.

Dose moyenne : 30 à 50 g/hL

Dose maximum (légale) : 50 g/hL conseillée en cas d'attaque de pourriture grise.

### MODE D'EMPLOI

---

Dissoudre 1 kg de **NUTRIMENT P** 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 **NUTRIMENT P** au levain de reprise de fermentation.

#### **Précaution d'utilisation :**

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

### CONDITIONNEMENT

---

1 kg et 5 kg.

046/2019 – 1/2



# LES ESSENTIELS

## 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.*