



FERMAID[®] E BLANC

NUTRIMENT LEVURIEN COMPLEXE POUR VINS BLANCS ET ROSES

Description

FERMAID[®] E Blanc est une formulation complète et équilibrée innovante qui associe les éléments suivants :

Sources d'azote : sels d'ammonium + azote organique.

Contribution à la consommation des sucres et à la synthèse des protéines levuriennes.

Vitamines :

Essentielles à la croissance et à la résistance des levures au stress pendant la fermentation.

Minéraux :

Essentielles dans la gestion de l'énergie de la levure et des mécanismes enzymatiques.
Favorisent la production d'esters.

Stérols spécifiques et acides gras polyinsaturés :

Améliorent la viabilité et la vitalité des levures en fin de fermentation alcoolique.

Application et résultats

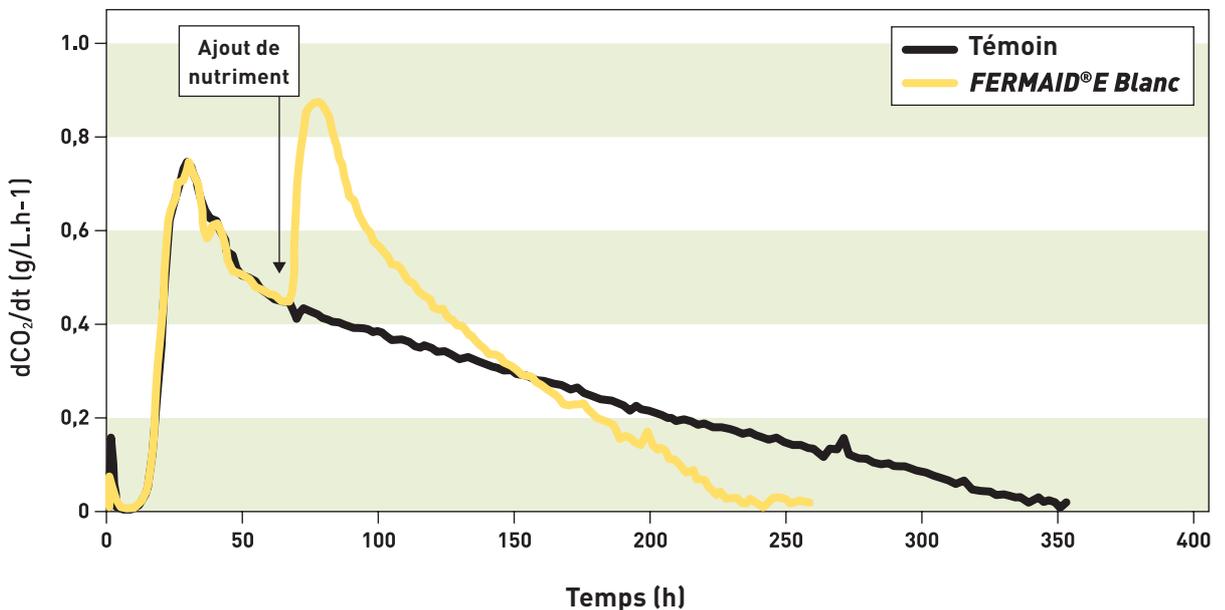
FERMAID[®] E Blanc:

- Corrige les carences spécifiques aux moûts blancs et rosés.
- Préviend les risques d'arrêt de fermentation ou de fermentation languissante.
- Limite les déviations organoleptiques (acidité volatile, H₂S ...).
- Participe à la netteté et à la complexité aromatique du vin.

FERMAID[®] E Blanc améliore l'activité de la levure pendant la fermentation.

FERMAID[®] E Blanc raccourcit la fin de la fermentation alcoolique et permet un soutirage et un sulfitage plus précoces.

Figure 1 Nutrimet : 40g/hL ; ajout au 1/3 de la fermentation alcoolique (FA) ; moût synthétique carencé en azote ; 24°C ; Lalvin CY 3079 YSEO 25g/hL.

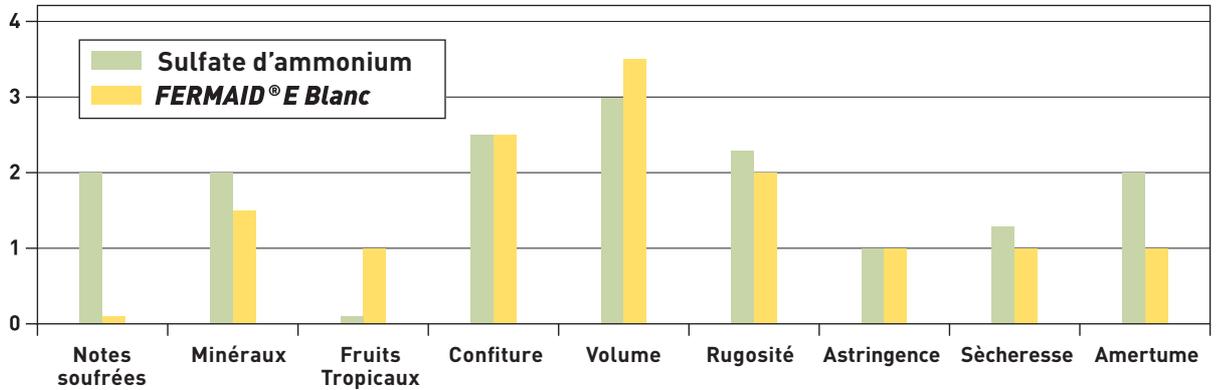




FERMAID® E Blanc

NUTRIMENT LEVURIEN COMPLEXE POUR VINS BLANCS ET ROSES

Figure 2 Effet du **FERMAID® E blanc** sur le profil sensoriel d'un Sauvignon (essais ICV Dpt R&D, 2007).



Dosage et mode d'emploi

	Azote Assimilable ou YAN (Yeast Assimilable Nitrogen) en mg/L	
	30 g/hL de produit ajouté	40 g/hL de produit ajouté
FERMAID® E Blanc	48 mg/L	64 mg/L
DAP	63 mg/L	84 mg/L

- Utilisation préventive:**

Incorporer FERMAID® E Blanc à environ un tiers de la fermentation alcoolique à l'aide d'une pompe aérée pendant quelques minutes, pour oxygéner et homogénéiser le nutriment dans le moût.

Dans le cas de carence en azote sévère, il est recommandé d'incorporer **FERMAID® E Blanc** en deux étapes dans le moût : au levurage et au premiers tiers de la fermentation alcoolique.

- Utilisation curative:**

Dans le cas d'arrêts de fermentation, **FERMAID® E Blanc** peut être ajouté à chaque étape du processus de reprise de fermentation.

- Dosage d'utilisation: 30-40 g/hL**

- Dose maximale autorisée par l'UE: 40 g / hL

Conditionnement et stockage

- Paquet de 2.5kg ou de 1kg.
- Stocker dans un environnement frais et sec à une température inférieure à 25°C à l'abri du soleil direct et des odeurs fortes.
- La durée de conservation en respectant la température de stockage recommandée est de 4 ans à partir de la date de production.

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.



Distribué par

Max Baldinger AG
Alte Bahnhofstrasse 67
CH 5464 Rümikon, www.baldinger.biz

BL - 07/05/2012

