



# FERMAID<sup>®</sup> E

NUTRIMENT LEVURIEN COMPLEXE POUR VINS BLANCS ET ROSES

## BLANC

### Description

**FERMAID<sup>®</sup> 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.

**Sterols spécifiques et acides gras polyinsaturés :**

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

### Application et résultats

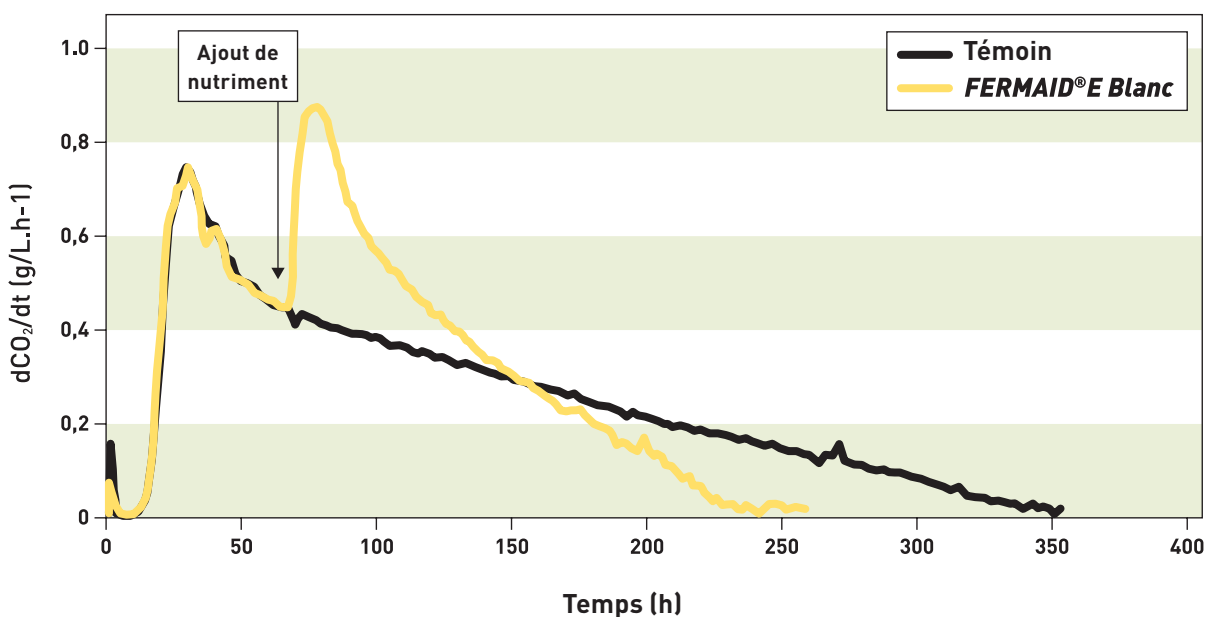
**FERMAID<sup>®</sup> E Blanc:**

- 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, H<sub>2</sub>S ...).
- Participe à la netteté et à la complexité aromatique du vin.

**FERMAID<sup>®</sup> E Blanc** améliore l'activité de la levure pendant la fermentation.

**FERMAID<sup>®</sup> 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.



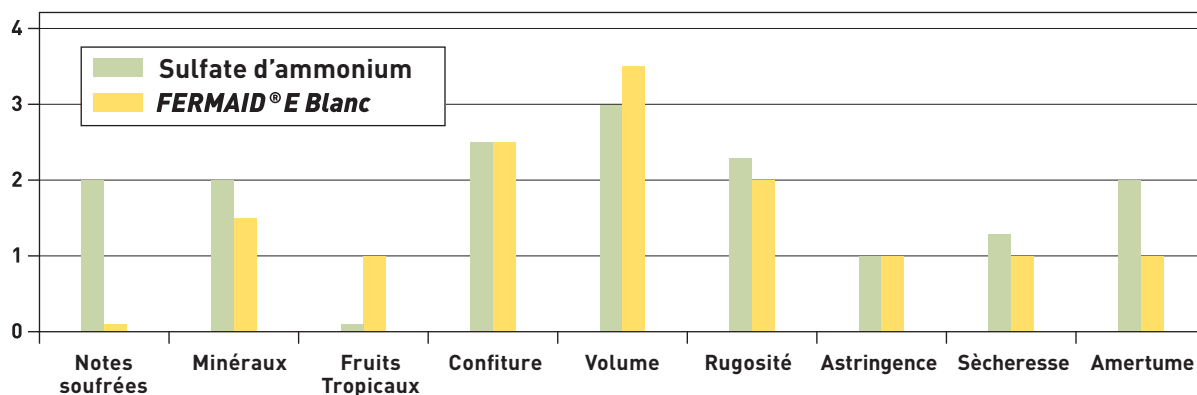


# FERMAID® E

NUTRIMENT LEVURIEN COMPLEXE POUR VINS BLANCS ET ROSES

## BLANC

**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
<b>FERMAID® E Blanc</b>	48 mg/L	64 mg/L
<b>DAP</b>	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](http://www.baldinger.biz)

BL - 07/05/2012

