

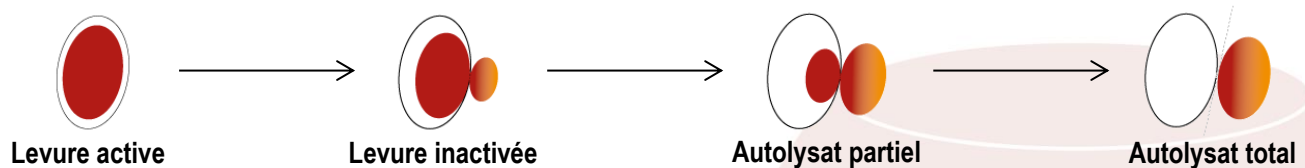
Activateur de fermentation liquide innovant alliant efficacité, facilité et sécurité



ViniLiquid

DESCRIPTION

ViniLiquid est un activateur de fermentation efficace produit de manière à bénéficier d'une **synergie optimale entre les parties soluble et insoluble d'un autolysat de levure hautement dégradé**. Sa **forme liquide innovante facilite considérablement le travail de l'œnologue**. Il est particulièrement recommandé pour les caves cherchant à **réduire le temps engendré par les opérations fermentaires** et/ou pour **sécuriser les fermentations de moûts difficiles** i.e. pauvres en azote assimilable, en vitamines, en facteurs de survie etc... et riches en sucres (alcool potentiel élevé).



PROPRIETES

EFFICACITE FERMENTAIRE

Les travaux issus de la recherche Fermentis® ont montré que les parties soluble et insoluble d'un autolysat de levure total présentent respectivement un grand intérêt au niveau fermentaire.

- La **partie soluble**, contenant un fort pool d'acides aminés libres, **possède un pouvoir fermentaire bien plus élevé qu'une source d'ammonium simple** aidant ainsi les vignerons à obtenir des **fermentations plus rapides et plus complètes**.
- La **partie insoluble (i.e. les écorces de levures)** montre seule un **impact cinétique très important et améliore l'efficacité fermentaire du complément azoté initial**.

Inspiré de ces résultats, **ViniLiquid** a été développé afin de **combiner ces effets synergiques**.

Grâce à sa forme liquide, l'effet immédiat du ViniLiquid sur les levures crée **une augmentation spectaculaire de la vitesse de fermentation** lorsqu'il est introduit entre tiers et mi-fermentation. Son ajout entraîne une **re-croissance cellulaire importante** et **maintient une viabilité élevée** ce qui permet d'obtenir des fins de fermentations nettes et rapides, **particulièrement lorsqu'il est combiné à un apport d'oxygène initial**.

Lorsqu'il est ajouté avant fermentation malolactique, son **pool de micropeptides** est particulièrement intéressant pour la croissance et les performances des bactéries lactiques.

E2U™



- **Utilisation directe** dans le moût sans dissolution préalable
- **Dispersibilité totale dans le moût** sans problèmes d'homogénéisation
- **Pompable et homogène**, prêt à être injecté manuellement ou via des **systèmes automatisés**

SECURITE

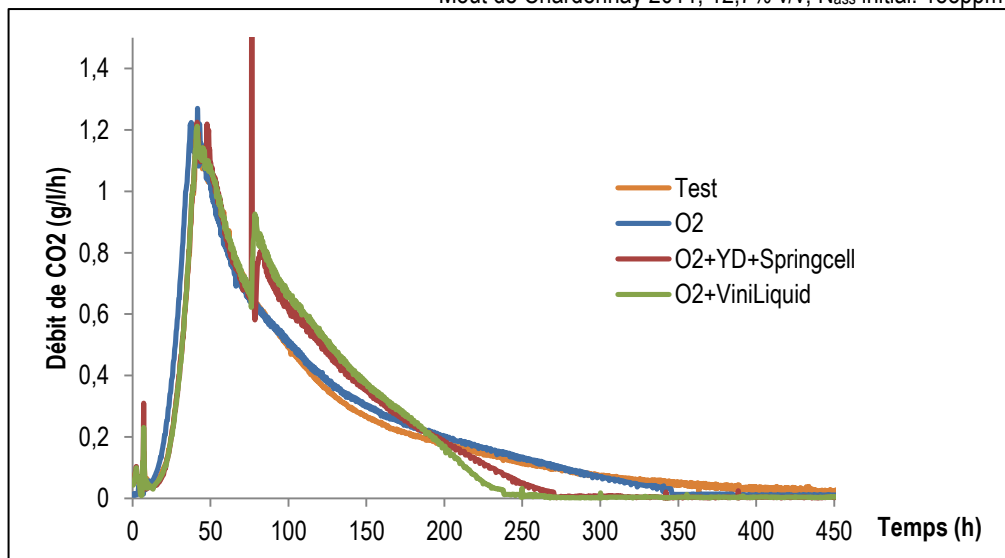
La **forme liquide** du ViniLiquid élimine les risques d'inhalation associés à la manipulation de produits hautement pulvérulents.

The obvious choice for beverage fermentation 



RESULTATS D'ESSAIS

Moût de Chardonnay 2011, 12,7% v/v, N_{ass} initial: 188ppm



L'emploi de ViniLiquid en comparaison avec son strict équivalent reconstitué sous forme sèche (derivé de levure YD + écorces de levure Springcell) a montré une meilleure aptitude à terminer la fermentation grâce à l'assimilation directe des nutriments permise par la formulation liquide.

DOSES D'EMPLOI

Grâce à son fort pouvoir fermentaire, Fermentis® recommande d'utiliser :

50 ml/hl de ViniLiquid pour un apport équivalent de 20 mg/l d'azote assimilable

Pour une efficacité maximale, utilisez ViniLiquid **entre tiers et mi-fermentation** et combinez son ajout avec :

- Un apport d'oxygène 24 à 48 heures après inoculation des levures,
- L'ajout de doses identiques de DAP et de Springferm™ à l'inoculation des levures lorsque l'azote assimilable initial n'est pas suffisant (<150-180mg/l en fonction de la levure utilisée),
- Une addition supplémentaire de DAP au même moment dans les cas de moûts très pauvres en azote et/ou avec un alcool potentiel élevé.

Reprise de fermentation: 50ml/hl dans le levain

En tant qu'activateur de fermentation malolactique (FML): 25 à 50ml/hl avant FML en fonction du degré d'alcool

COMPOSITION

Levures autolysées *Saccharomyces cerevisiae*; Acide malique D,L (E296); Métabisulfite de potassium (E224)

CONDITIONNEMENT

Bidon PEHD de 12kg

Big bag PEBDL de 210kg en conditionnement Easyliquid

GARANTIE

Fermentis® garantit une conservation optimale de ce produit pendant 2 ans dans son emballage d'origine, stocké à une température de 20°C maximum et à l'abri de l'humidité.

Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex Œnologique International jusqu'à la DLUO dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Les activateurs de fermentation et produits fonctionnels Fermentis® sont élaborés exclusivement à partir de produits de levure. Le savoir-faire du groupe Lesaffre vous assure des produits de haute performance, répondant aux exigences des pratiques œnologiques modernes.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis Division of S.I.Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.