



Springer Oenologie®

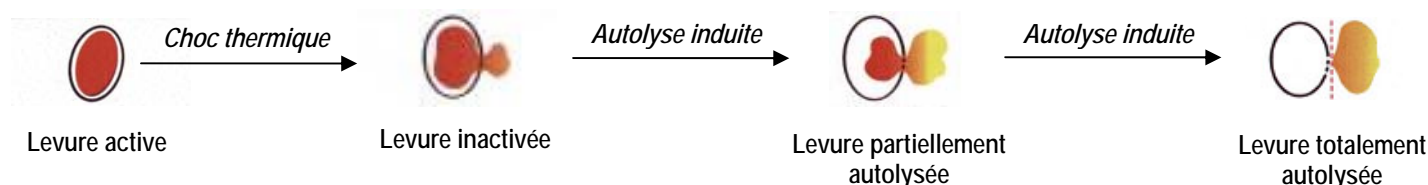
NUTRITION

Bioferm® Xtrem*

*** Activateur de fermentation puissant pour conditions difficiles
100% organique**

DESCRIPTION « De la levure... pour la levure ! »

Bioferm® Xtrem, un activateur de fermentation 100% organique à base de levures totalement autolysées, 9 fois plus riche en azote assimilable qu'une simple levure inactivée. Il est adapté aux moûts issus de raisins sur mûris souvent très carencés en azote (<150 mg/L) et riches en sucres fermentescibles (alcool potentiel > 13,5 %), ce qui représente un terrain propice aux arrêts de fermentations ou aux fermentations languissantes.



PROPRIETES

Plus riche en azote aminé que le Bioferm®, Bioferm® Xtrem a été spécifiquement mis au point pour permettre à la levure de faire face à des conditions de vinification stressantes et ainsi remédier aux causes les plus fréquentes d'arrêts de fermentation ou de fermentations languissantes.

APPORT D'AZOTE ORGANIQUE ASSIMILABLE POUR BOOSTER LA CINETIQUE FERMENTAIRE

Bioferm® Xtrem contient les micropeptides et acides aminés les mieux assimilés pour fournir à la levure l'azote nécessaire à la synthèse de ses propres protéines. Apporté en deuxième partie de fermentation, ce pool de peptides et d'acides aminés concentrés est totalement biodisponible dès son ajout et permet à la levure une assimilation immédiate.

APPORT DE VITAMINES

Bioferm® Xtrem contient des facteurs de croissance non négligeables en conditions de fermentation stressantes (Thiamine, Pantothénate de Calcium, Acide Folique, Niacine).

AMELIORATION ORGANOLEPTIQUE

L'apport d'acides aminés est capital pendant la fermentation pour la formation des arômes. En effet, les alcools supérieurs desquels dérivent les esters sont formés par désamination des acides aminés. L'apport de Bioferm® Xtrem en deuxième partie de fermentation apporte systématiquement finesse et intensité aromatique par rapport à des vins traités avec du phosphate diammonique seul.

Couplé à un ajout de Bioferm® en début de fermentation, le profil organoleptique en est d'autant amélioré.

FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

DOSES D'EMPLOI

Dans des conditions de vinification difficiles, il est recommandé d'utiliser Bioferm® Xtrem en deuxième partie de fermentation du fait de son très fort potentiel nutritif :

- Moûts à fort degré potentiel, très riches en polyphénols, etc. : 20 à 30 g/hl de Bioferm® Xtrem à mi-fermentation, conjugué à un apport d'oxygène. Rajouter 20g/hl de DA P si la fermentation est languissante.
- Dans le cas de moûts très carencés en azote, un ajout de Bioferm® Xtrem à mi-fermentation en complément de 20g/hl de Bioferm® et 20g/hl de DAP en début de fermentation est bénéfique autant sur la sécurité fermentaire que sur l'apport organoleptique.
- Pour redémarrer un arrêt de fermentation : 20g/hl dans le pied de cuve

20g/hl de Bioferm® Xtrem fournissent ~18 ppm d'azote organique assimilable

COMPOSITION en g%g de produit (valeurs données à titre indicatif uniquement)

Matière sèche	>94%
Azote total	9-10%
<i>Dont azote aminé assimilable</i>	8,8-9,2%
Polysaccharides totaux	12,5-14,5%
Lipides	1,5-2,0%
Matières minérales	11-12%
Vitamines	En ppm
<i>Thiamine</i>	127-193
<i>Pantothénate de calcium</i>	99-184
<i>Niacine</i>	305-516
<i>Acide folique</i>	24-47

CONDITIONNEMENT

Carton de 10 sachets de 1kg étiquetés

GARANTIE

Springer Oenologie garantit une conservation optimale de ce produit pendant 3 ans dans son emballage d'origine, stocké à une température de 20°C maximum et à l'abri de l'humidité.

Springer Oenologie garantit la conformité du produit au **Codex Oenologique International** jusqu'à la DLUO dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Les activateurs et produits d'élevage Springer Oenologie sont élaborés exclusivement à partir de produits de levure naturels. Le savoir-faire du groupe Lesaffre vous assure des produits de haute performance, répondant aux exigences des pratiques œnologiques modernes.