ACTIVATEURS DE FERMENTATION

FICHE TECHNIQUE DU: 30/01/2017

V STARTER TF

ACTIVATEUR ET BIO-RÉGULATEUR DE LA FERMENTATION

COMPOSITION

Autolysats de levure naturellement riches en composés d'acides aminés et polysaccharides végétaux précieux (99,85 %), Chlorhydrate de thiamine (0,15 %).

CARACTÉRISTIQUES

V STARTER TF est un activateur de fermentation considéré comme étant de «QUATRIÈME GÉNÉRATION» car il est formulé en synthèse avec les expériences les plus poussées, publiées par le service R&D de la société Enologica Vason concernant la nutrition azotée(*), pour contrôler la production de métabolites indésirables (acétaldéhyde(**), acidité volatile…) et pour optimiser le métabolisme des levures afin d'obtenir une propreté de fermentation et une pleine expression aromatique.
V STARTER TF assure un apport organique élevé en APA. V STARTER TF peut notamment exalter le cadre aromatique variétal, avec des notes florales et fruitées bien distinctes, olfactivement très fraîches. Sa composition, qui est le résultat d'études et d'applications approfondies, est délibérément exempte de sources d'azote ammoniacales. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de l'utiliser dans les premiers stades de la multiplication cellulaire, moment où la levure consomme l'apport naturel de nutriments du moût (ammonium, vitamines, azote complexe…) tout en utilisant les sources nutritionnelles spécifiques présentes dans V STARTER TF. Il est de cette façon dans les conditions de former des complexes enzymatiques pouvant assurer un parcours de fermentation propre et régulier et de jeter les bases pour l'exaltation du profil aromatique variétal. La sélection particulière de précieux autolysats riches en éléments nutritifs azotés, en polysaccharides naturels et en parois cellulaires, garantit alors un bon pouvoir détoxifiant et un contrôle du métabolisme des levures dans un équilibre optimal du potentiel redox, afin de protéger les substances aromatiques des moûts et des vins obtenus. La présence de chlorhydrate de thiamine incite les levures à limiter la production d'acétaldéhyde et de cétoacides, ce qui permet le maintien d'une plus grande fraction de dioxyde de soufre actif dans le vin final.

UTILISATIONS

V STARTER TF, grâce à sa formulation basée sur du chlorhydrate de thiamine et des autolysats naturellement riches en composants azotés et en polysaccharides, a été spécifiquement conçu pour être utilisé dès les premières étapes de la fermentation alcoolique, afin de préparer des vins dans lesquels le cadre aromatique variétal s'exprime pleinement et se distingue par des notes florales et de fruits frais. Il convient également très bien à la préparation de «pieds de cuve» destinés à la prise de mousse, si le but est d'obtenir une composante aromatique plus complexe, caractérisée par les mêmes descripteurs.

Pour utiliser V STARTER TF, veuillez respecter les réglementations légales applicables en la matière.

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

ACTIVATEURS DE FERMENTATION

FICHE TECHNIQUE DU: 30/01/2017

V STARTER TF

ACTIVATEUR ET BIO-RÉGULATEUR DE LA FERMENTATION

MODE D'EMPLOI

Diluer V STARTER TF dans de l'eau, dans un rapport de 1:5, puis ajouter au moût en l'homogénéisant soigneusement.

DOSAGES

En vinification normale, de 15 à 40 g/hL. Ces dosages peuvent être augmentés dans la préparation des «pieds de cuve».
Mise en garde: 40 g/hL de V STARTER TF apportent 60 mg/hL de chlorhydrate de thiamine.

CONDITIONNEMENT

Sacs de 15 kg
Sachets Doypack de 500 g.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec. Refermer soigneusement les emballages ouverts.

DANGEROSITÉ

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, le produit est classé non dangereux.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES:

(*) «Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must» (Modifications du vin en conséquence de la supplémentation en azote du moût de raisin) - Agostino Cavazza, Institut agricole de San Michele/Italie, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini, P. Giudici
(**) «Acetaldeide ? Limitarla si può» (L'acétaldéhyde peut être limité) - E. Bocca, R. Ferrarini, Université de Vérone/Italie, E. D'Andrea et E. Dai Prè

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com