

FOSFOVIT

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Activateur azoté minéral pour favoriser la multiplication des levures

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

FOSFOVIT constitue un complément azoté (exclusivement sous forme de phosphate diammonique), pour les milieux pauvres en azote, permettant une activation de la fermentation alcoolique. Son emploi est recommandé au tiers de la fermentation alcoolique ou en prise de mousse.

Constitué également de thiamine (0,15%), **FOSFOVIT** permet une forte multiplication levurienne en évitant certains des inconvénients liés à l'utilisation de sulfate d'ammonium (source potentielle de SO₂ et non utilisable en vinification biologique).

↓ MISE EN OEUVRE ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dose maximale légale : 40 g/hL.

Dosage usuel : 5 à 40 g/hL selon, entre autres, l'azote assimilable du moût, la souche de levure utilisée, la concentration en sucres à fermenter et l'objectif-produit. 10 g/hL de **FOSFOVIT** apportent environ 20 mg/L d'azote assimilable ammoniacal.

Si l'objectif recherché est d'accroître fortement la biomasse levurienne, **FOSFOVIT** s'ajoutera en début de fermentation.

Pendant, pour l'utilisation en activation de la fermentation, il est généralement conseillé d'ajouter **FOSFOVIT** au 1/3 de la fermentation alcoolique et non pas en début de fermentation, pour éviter des phénomènes de surpopulation levurienne. S'il est nécessaire de compléter aussi en début de fermentation, il est donc préférable d'y associer un nutriment organique ou complexe.

Remettre **FOSFOVIT** en suspension dans 3 fois son volume d'eau froide. Après incorporation, bien homogénéiser le moût par un remontage ou un bâtonnage.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1 kg, 15 kg.

A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25°C. Une fois le sachet ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.