

# NUTRIFLORE PDC

## OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

**Nutriment dédié à l'optimisation du déroulement des pieds de cuve malolactiques**

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**NUTRIFLORE PDC** est un activateur naturel pour les bactéries lactiques à base de levures inactivées sélectionnées pour leur richesse en facteurs de croissance.

**NUTRIFLORE PDC** permet l'activation des systèmes enzymatiques bactériens par l'apport dans le milieu de nutriments dédiés : vitamines, minéraux et acides aminés spécifiques. Leur présence permet, de façon certaine, d'accélérer la vitesse de déroulement des pieds de cuve.

Par ailleurs, **NUTRIFLORE PDC** permet une meilleure croissance et une plus forte viabilité des bactéries lactiques.

### ↓ MISE EN ŒUVRE ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Dosage : 25 g/hL (par hL de pied de cuve).

Ajouter **NUTRIFLORE PDC** dans le pied de cuve malolactique au moment de l'inoculation en bactéries lactiques.

Pour une meilleure homogénéisation, remettre en suspension préalablement dans un petit volume d'eau ou de vin.

### ↓ CARACTERISTIQUES

Levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) : teneur en azote organique <9,5% de matière sèche (équivalent azote).

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Boîtes de 250 g.

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.