

# EXTRA PM

## OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Activateur de fermentation spécifique pour la prise de mousse

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Grâce à son contenu naturel en azote assimilable, minéraux et vitamines, **EXTRA PM** permet de :

- garantir une activité optimale des levures lors de la « prise de mousse », traditionnelle, Charmât, ancestrale...
- conserver les capacités d'échanges membranaires surtout dans le cas de levain continu,
- garantir un état physiologique parfait de la levure surtout en phase de déclin (après 2,5 kg de pression).

**EXTRA PM** contient des levures inactivées naturellement riches en glutathion, ce qui améliore également :

- la potentialité des vins à vieillir dans des conditions maîtrisées (limite les phénomènes de réduction en prise de mousse),
- la préservation des arômes variétaux fruités,
- la rondeur, la finesse et la longueur en bouche des vins mousseux produits.

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

- Dosage : 10 à 30 g/hL selon la sensibilité du vin à la réduction et les difficultés de prise de mousse.

Mettre **EXTRA PM** en solution dans 10 fois son poids en vin et incorporer dans la mixtion. L'utilisation d'**EXTRA PM** doit être accompagnée d'un ajout de PHOSPHATES TITRES dans la mixtion, afin de sécuriser la prise de mousse.

### ↓ CARACTÉRISTIQUES

Composition :

- autolysat de levure [*Saccharomyces cerevisiae*] : teneur en azote organique < 11,5% de matière sèche (équivalent azote) et teneur en acides aminés comprise entre 10% et 20% de la matière sèche (équivalent glycine)
- levures inactivées [*Saccharomyces cerevisiae*] : teneur en azote organique < 9,5% de matière sèche (équivalent azote).

Préparation solide contenant des insolubles.

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1 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.