

NETAROM

CORRECTEURS

Adjuvant d'élevage à base de levures inactivées sélectionnées pour traiter les goûts de réduit

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

NETAROM permet par un contact faible dans le temps, d'adsorber les divers composés soufrés (sulfure d'hydrogène, methanethiol, ...) responsables des dérives de type réduction.

Par les polysaccharides qu'il contient, **NETAROM** améliore le volume et la complexité en bouche des vins blancs ou rouges.

↓ MISE EN ŒUVRE

On introduit **NETAROM** au moment où la réduction est constatée (en fin de fermentation alcoolique ou malolactique par exemple) que ce soit sur des vins rouges ou blancs.

On met énergiquement en suspension la quantité nécessaire de **NETAROM** dans 4 à 5 fois son poids en vin et en évitant la formation de grumeaux.

La suspension est ajoutée au vin et l'on procède à un léger brassage (pas de remontage brutal qui risquerait d'oxyder le vin par la suite) une fois par jour afin de laisser le produit en suspension dans le vin.

Nous conseillons de déguster une fois par jour (juste avant brassage) afin de juger la fin du traitement (les premiers résultats se font sentir après 3 jours de contact ; maximum 5 jours).

Il est déconseillé de réajuster le SO₂ durant le traitement.

Dès la fin du traitement et après dépôt de **NETAROM**, le vin est immédiatement soutiré.

↓ DOSE D'EMPLOI

Selon le niveau de réduction décelé lors de la dégustation, les doses recommandées varient de 20 à 40 g/hL.

Pour la détermination de la dose d'emploi, faites des essais préalables en laboratoire.

↓ CARACTÉRISTIQUES

Composition

- 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 conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.