

NETAROM EXTRA

CORRECTEURS

Formulation à base de levures inactivées riches en cuivre immobilisé pour traiter les goûts de réduit

→ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

NETAROM EXTRA complète **NETAROM**, formulation permettant de diminuer de façon notable les goûts de réduit sans risque d'oxydation et perte de fruité. **NETAROM EXTRA** montre l'avantage d'être actif sur des vins présentant des défauts de réduction importants et où **NETAROM** risque d'être moins efficace.

Les polysaccharides cédés par la formulation améliorent le volume et la rondeur en bouche.

NETAROM EXTRA est un traitement curatif et n'est employé que quand le défaut est constaté (en fin de fermentation alcoolique ou malolactique par exemple). Il est conseillé à faibles doses dans les vins blancs et est plus couramment utilisé sur vins rosés ou rouges.

→ MISE EN ŒUVRE

Introduire la quantité nécessaire de **NETAROM EXTRA** dans 4 à 5 fois le volume d'eau froide. L'agitation doit être vigoureuse pour éviter la formation de grumeaux qui risquerait de diminuer l'efficacité du traitement. On ajoute la préparation précédente dans la totalité du vin sous un léger brassage non-oxydatif.

Nous recommandons de déguster le vin traité une fois par jour afin de juger de l'arrêt ou du prolongement du traitement. Si le traitement n'est pas suffisant, on remet en suspension la formulation (quelques minutes de brassage) et une dégustation est effectuée le lendemain.

Des résultats positifs sont obtenus après 1 jour de traitement et rarement plus de 5 jours.

Le vin est soutiré à la fin du traitement après une parfaite sédimentation des lies. Aucun réajustement de SO₂ ne doit être effectué durant le traitement.

→ DOSE D'EMPLOI

Les doses habituellement utilisées varient de 5 à 30 g/hL.

Il est fortement conseillé d'optimiser la dose à travers des essais de laboratoire, à mener en bouteille. Des essais de mixes **NETAROM EXTRA** et **NETAROM** montrent parfois d'excellents résultats. Consulter votre œnologue.

→ CARACTÉRISTIQUES

Composition

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

Préparation solide contenant des insolubles.

→ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1 kg et 5kg.

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.