



Stimula™

Pinot Noir

Description

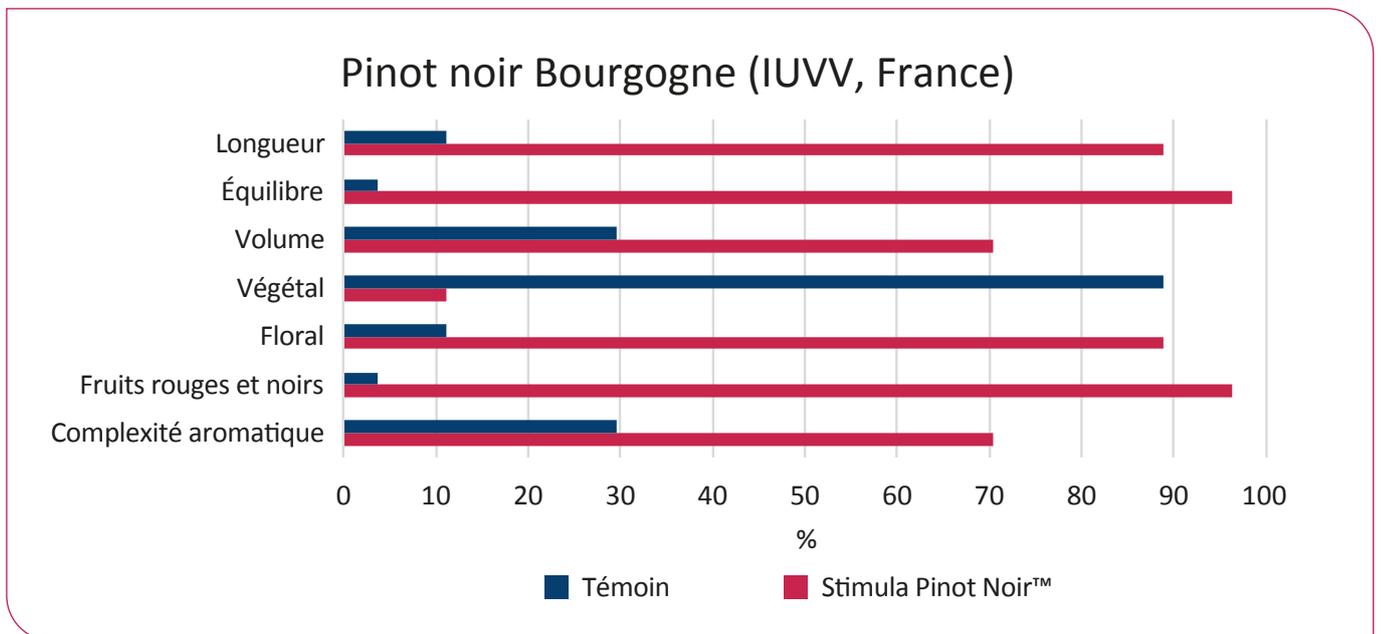
Stimula™ est une nouvelle gamme de produits formulés avec 100 % d'autolysat de levure pour fournir des niveaux optimaux de sources d'azote organique, connus pour améliorer le métabolisme des levures et pour révéler le profil aromatique variétal de différents cépages.

Stimula Pinot Noir™ est particulièrement riche en différentes sources d'azote (acide aminés libres), vitamines spécifiques et en minéraux, dans le but d'améliorer le profil aromatique et d'éviter l'apparition d'arômes soufrés négatifs.

L'apport de **Stimula Pinot Noir™** en tout début de fermentation alcoolique (FA) maximise le métabolisme levurien, augmentant l'efficacité des transporteurs des levures et favorisant la biosynthèse des précurseurs d'arômes.

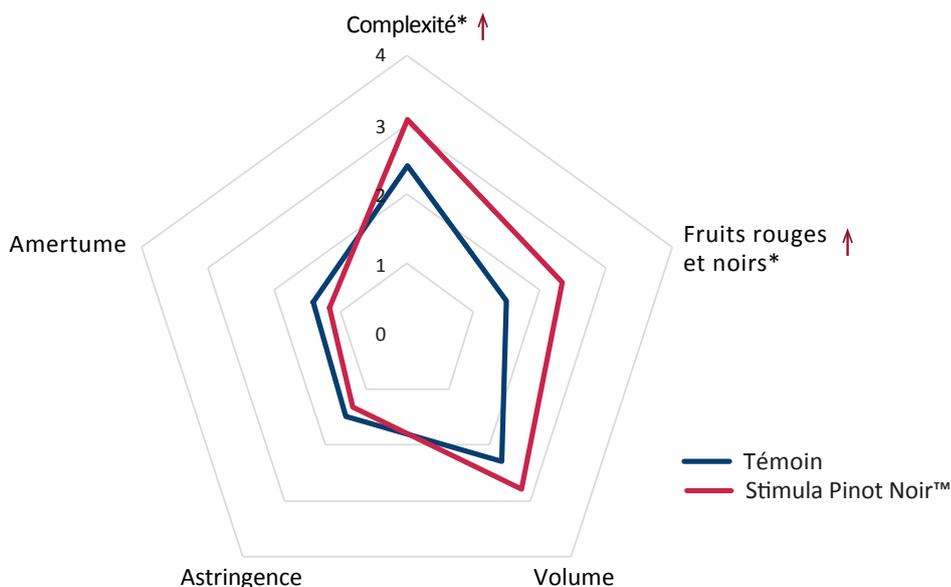
Application et résultats

- Améliore l'expression des arômes variétaux
- Améliore la synthèse et la stabilité des esters fruités
- Réduit les notes végétales et herbacées
- Évite l'apparition de notes de réduction



Analyse sensorielle réalisée par un jury d'experts (27 dégustateurs). Essai comparatif sur Pinot noir Bourgogne (IUVV, France) : 20 g/hL DAP vs 40 g/hL **Stimula Pinot Noir™** ajouté en début de FA. (Analyse du moût : teneur en sucres = 202 g/L - YAN = 210 mg/L - pH = 3,4 - AT = 5,4 g/L H₂SO₄)

Pinot noir, Nouvelle-Zélande



Analyse sensorielle réalisée par un jury d'experts (12 dégustateurs). Essai comparatif sur Pinot noir Nouvelle-Zélande (Bragato Research Institute) : 20 g/hL DAP vs 40 g/hL **Stimula Pinot Noir™** ajouté en début de FA.

Dosage et mise en œuvre

- **Stimula Pinot Noir™** est un nutriment fournissant une quantité importante d'acides aminés, de peptides, de vitamines et de minéraux.
- La dose recommandée est de 40 g/hL à ajouter en début de FA.
- **Stimula Pinot Noir™** doit être remis en suspension dans de l'eau (1 kg de **Stimula Pinot Noir™** dans 10 L d'eau) et ajouté immédiatement à la cuve. S'il est préparé en avance, homogénéiser la suspension avant l'ajout à la cuve.

Conditionnement et stockage

- Carton de 10 x 1 kg.
- Conserver dans un environnement sec en-dessous de 25°C.
- Si stocké à la température recommandée, la durée de conservation est de 4 ans à partir de la date de production.

Distribué par :



IOC

Révérons votre différence

Stimula™
Pinot Noir

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.

Juin 2022



LEVURES
ENOLOGIQUES



BACTÉRIES
ENOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Solutions biologiques visionnaires - L'originalité est un facteur clé de succès. Chez Lallemand Oenology, notre passion pour l'innovation, notre expertise en production et notre volonté de transmettre notre savoir-faire nous permettent de sélectionner et développer des solutions microbiologiques naturelles. Dédiés à la valorisation et à la spécificité de votre vin, nous renforçons votre originalité, nous cultivons la nôtre.

www.lallemandwine.com