



# Stimula™

## Pinot Noir

### Description

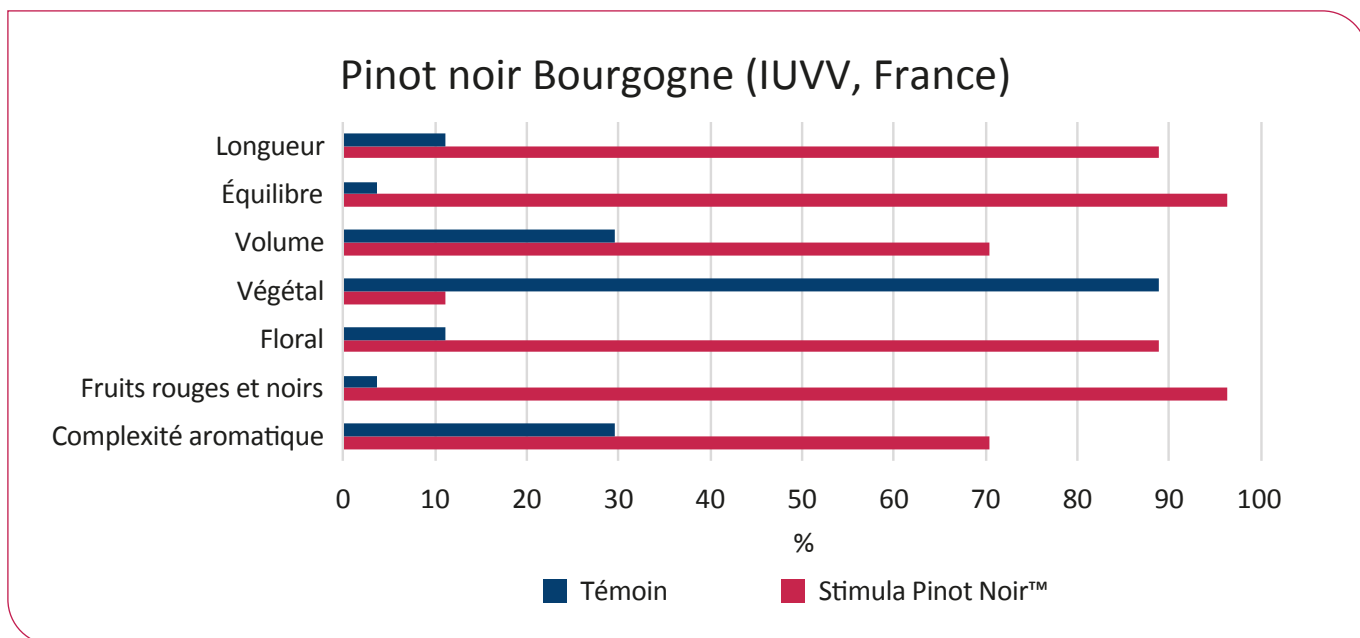
**Stimula™** est une nouvelle gamme de produits formulés avec 100 % d'autolysat de levure pour fournir des niveaux optimaux de sources d'azote organique, connus pour améliorer le métabolisme des levures et pour révéler le profil aromatique variétal de différents cépages.

**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.

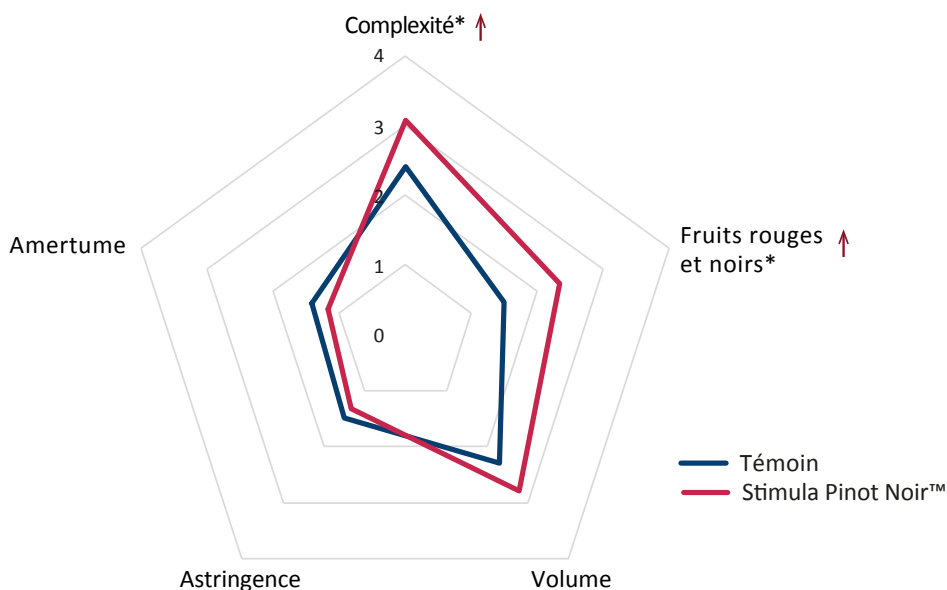
### Application et résultats

- 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

## 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  
OENOLOGIQUES



BACTÉRIES  
OENOLOGIQUES



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](http://www.lallemandwine.com)