

PREFERM S

UNE PRÉPARATION COMPLÈTE POUR UNE FERMENTATION RÉGULIÈRE ET FRANCHE

COMPOSITION

PREFERM S est une préparation spécifique à base de dérivés de levure, de vitamines, d'azote assimilable et de cellulose.

PROPRIÉTÉS

PREFERM S permet :

- un bon début de fermentation en apportant l'ensemble des éléments nécessaires aux levures (Vitamines, stérols, azote assimilable) pour stimuler les débuts de fermentation,
- une fermentation régulière et saine,
- en cas de degré potentiel alcoolique élevé l'ajout de **PREFERM S** permet d'achever la fermentation alcoolique rapidement,
- d'éviter la production excessive d'acidité volatile,
- une meilleure révélation des arômes par la levure,
- permet de suppléer à certaines carences dans le moût initial (trop faible turbidité, carences en éléments nutritifs).

Remarque : Il n'est pas nécessaire d'apporter une quantité d'azote ou de minéraux complémentaires.

MODE D'EMPLOI

PREFERM S doit être dilué à une température de 20 à 30 °C dans 10 fois son poids d'eau, bien homogénéiser puis ajouter les levures préalablement réhydratées.

PREFERM S peut également être directement ajouté dans le moût après avoir été préalablement réhydraté et avant l'ensemencement des levures sèches.

DOSES D'EMPLOI

10 à 30 g/hl

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de contaminants, produits chimiques susceptibles de dégager des odeurs fortes.

CONDITIONNEMENT

Sachet alu de 2,5 kg.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL