

# HELPER

Compense les carences en éléments nutritifs indispensables à l'activité fermentaire.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

**Helper** apporte tous les éléments nécessaires au développement et à l'activité des levures. Ces éléments sont cédés par les levures mortes et le phosphate di-ammonique. **Helper** assure ainsi une fermentation harmonieuse et complète.

La cellulose microcristalline a un effet support pour les levures. De plus, elle facilite à la fois le dégagement du gaz carbonique et l'excrétion de mannoprotéines par les levures.

**Helper** est conseillé pour tous types de milieux, dès qu'ils sont carencés en éléments nutritifs et en acides aminés indispensables à l'activité et à la survie des levures. Il permet d'obtenir des vins francs et nets.

**Helper** est rigoureusement neutre par rapport aux qualités organoleptiques des vins.

## DOSE D'EMPLOI

Départ en fermentation : 10 à 20 g/hL.

Reprise de fermentation : 10 g/hL, à renouveler au deuxième doublement de volume.

Dose maximum légale selon la réglementation européenne en vigueur : 20 g/hL

## MODE D'EMPLOI

Dissoudre **Helper** dans dix à vingt fois son poids de jus à fermenter.

### FERMENTATION PRIMAIRE

Incorporer **Helper** au moût ou à la vendange dès le remplissage de la cuve de fermentation, avant d'ensemencer à l'aide de levures sélectionnées.

### REPRISE DE FERMENTATION

Incorporer **Helper** à la cuve de propagation avant d'ajouter les levures réhydratées.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

1 kg et 5 kg.

## CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.  
Emballage ouvert : à utiliser rapidement. A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*

355/2016 – 1/1