

# VINIFICATEUR ALPHA

**Adjuvant de vinification**  
**Améliore la fermentescibilité des moûts très clarifiés et la stabilité des vins.**

## CARACTERISTIQUES

La formulation du Vinificateur Alpha s'appuie sur l'incidence, au niveau fermentaire et qualitatif, de certaines qualités de cellulose microcristalline. L'action de la cellulose est ici complétée par celle d'une bentonite sélectionnée pour son action purificatrice.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Diminue la durée de la phase de latence, accélère le départ en fermentation,
- Augmente la population levurienne (de 15 à 20%),
- Protège la membrane levurienne,
- Favorise la libération des mannoprotéines par les levures en croissance,
- Facilite le dégagement du CO<sub>2</sub> pendant la fermentation alcoolique.

Le **Vinificateur Alpha** complète parfaitement les moûts très clarifiés (effet colloïdes), sans se substituer aux activateurs de fermentation à base d'azote ammoniacal et de thiamine.

L'addition de **Vinificateur Alpha** sur un moût très clarifié accentue l'excrétion naturelle de mannoprotéines par les levures, facteur de stabilité physico-chimique et organoleptique des vins.

- Plus le milieu est clarifié, plus la levure libère des mannoprotéines,
- Cette libération est variable selon la souche de levure,
- La cellulose microcristalline sélectionnée par Oenofrance ne freine pas la libération de colloïde dans le milieu.

## APPLICATIONS

- Préparer une suspension à 10% dans de l'eau,
- Envoyer dans la cuve de fermentation juste avant le levage.

## DOSE D'EMPLOI

De 30 à 60 g/hl.

30 g/hl suffisent à saturer le milieu en particules de cellulose. Les doses plus importantes sont conseillées pour les jus issus de vendanges altérées.

## MODE D'EMPLOI

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
 Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## INGREDIENTS

---

Montmorillonite sodique naturelle de qualité alimentaire,  
Cellulose microcristalline Food Grade sélectionnée par **Oenofrance** (degré de polymérisation et granulométrie spécifique).

## CONDITIONNEMENT

---

Poudre blanc crème conditionnée en sacs polyéthylène de 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.*