

## **PREFERM EC**

---

### **POUR UNE MEILLEURE MAÎTRISE DES FERMENTATIONS**

#### **COMPOSITION**

Parois de levures extraites de levure spécifique *Saccharomyces cerevisiae*.

**PREFERM EC** est une poudre fine riche en mannane et en glucane comportant des propriétés spécifiques d'adsorption. **PREFERM EC** est un produit 100 % naturel, non génétiquement modifié, présentant un profil aromatique neutre.

#### **PROPRIÉTÉS**

- Adsorption des principaux inhibiteurs de la fermentation alcoolique et de la fermentation malolactique.

La composition en glucane et en mannane de **PREFERM EC** permet d'adsorber les acides gras à courte chaîne (C6, C8, C10, C12).

- Stimulation des fermentations alcooliques et malolactiques grâce à son contenu en stérols et en chaînes d'acides gras insaturés: Ces substances assurent un meilleur contrôle de la perméabilité membranaire permettant à la fermentation de se réaliser dans les meilleures conditions. Pendant la fermentation alcoolique et en utilisant **PREFERM EC**, une augmentation des cellules de levures sèches actives est notée.

- Pendant la fermentation malolactique **PREFERM EC** stimule la viabilité et la croissance des bactéries en détoxifiant le milieu et en adsorbant des acides gras à courte chaîne qui sont les principaux inhibiteurs de la fermentation malolactique.

- Grâce à son contenu en polysaccharides **PREFERM EC** participe à l'amélioration de la stabilisation de la couleur des vins et permet une atténuation du côté astringent et de la sensation d'amertume.

#### **MODE ET DOSES D'EMPLOI**

Les doses varient de 20 à 40 g/hl.

• Utilisé en préventif :

**PREFERM EC** doit être ajouté 24 heures après le début de la fermentation.

Pour des vins rouges, **PREFERM EC** doit être ajouté sous le chapeau.

• Utilisé en curatif, lors d'un arrêt de la fermentation alcoolique:

**PREFERM EC** aide à la reprise de la fermentation alcoolique.

Les doses varient de 30 à 40g/hl pour le vin rouge et de 15 à 20g/hl pour le vin blanc et le vin rosé.

Ajouter au vin rouge à traiter une dose de 2 à 3 g/hl de SO<sub>2</sub>, puis ajouter **PREFERM EC**.

**PREFERM EC** aura été préalablement mélangé dans 10 fois son poids d'eau, à une température de 20 à 30 °C. Afin d'augmenter la superficie de contact entre **PREFERM EC** et le vin à traiter, il faudra réaliser des remontages permettant une bonne homogénéisation du produit.

Après 24 heures, les levures préalablement habituées aux conditions de reprise seront ajoutées.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**

**CONSERVATION**

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de contaminants, de produits chimiques susceptibles de dégager des odeurs fortes. Il est conseillé d'utiliser ce produit immédiatement après avoir ouvert le sac ou le sachet correspondant.

**CONDITIONNEMENT**

Sachet alu de 1 kg, carton de 10 kg.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**