



# Vitamon<sup>®</sup> Ultra

## Description du produit

Vitamon<sup>®</sup> Ultra est composé de produits à haute efficacité, à base du fameux Vitamon<sup>®</sup> Combi (phosphate diammonique et vitamine B<sub>1</sub>) et additionné d'écorces de levures et d'extraits de cellules stimulant les levures. La part d'azote assimilable par les levures est ainsi augmentée, ce qui favorise la multiplication des levures et absorbe d'une manière significative les substances qui gênent la fermentation.

Ce produit est conforme aux règlements et arrêts en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par des laboratoires spécialisés.

## But du traitement

Aide les levures à faire une fermentation sans arrêts, complète et franc. Peut aider à limiter l'apparition des caractères de vieillissement atypiques.

## Le produit et son action

Vitamon<sup>®</sup> Ultra est un produit développé à partir de Vitamon<sup>®</sup> Combi. L'apport de Vitamon<sup>®</sup> Ultra augmente la part d'azote facilement assimilable par les cellules de levures, ce qui améliore les possibilités de multiplication des levures. D'autre part, les teneurs en substances gênant la fermentation, comme les résidus de produits phytosanitaires et les acides gras, sont diminuées, ce qui stimule l'activité des levures. Vitamon<sup>®</sup> Ultra présente à ce titre une action préventive contre l'apparition des caractères de vieillissement atypiques. La composition judicieuse de Vitamon<sup>®</sup> Ultra permet de rester en dessous des normes légales concernant les additifs.

Vitamon<sup>®</sup> Ultra est fournis avec un anti-mottant neutre, c.-à-d. lors du stockage, aucune formation de grumeaux.

## Dosage

Ajouter le dosage maximal légal de 60 g/hl avant la fermentation. Faire un dosage supplémentaire de 30 à 50 g/hl Vitamon<sup>®</sup> A avant le premier tiers de la fermentation, si possible, selon le déroulement de la fermentation, alimentation en éléments nutritifs et/ou en cas de vendanges stressées.

Nous conseillons de contrôler l'alimentation nutritive du moût avec le nouveau test très facile « Erbslöh Hefeverwertbarer Stickstoff » (Azote assimilable par les levures) du Erbslöh-EasyLab.

## Mode d'emploi

Diluer Vitamon<sup>®</sup> Ultra en moût ou en eau et ajouter au moût. Veillez à une bonne homogénéisation. Le dosage total peut être reparti. La première moitié avant la fermentation et la deuxième moitié après le premier tiers de la fermentation.

## Stockage

Stocker au sec et à l'abri de lumière. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement.

**Substance nutritive pour les levures, écorces de levures ainsi qu'extraits de cellules stimulants pour les levures, pour obtenir de bonnes fermentations et pour lutter contre les problèmes de fermentation**

*6 sens pour votre réussite*