VINI BOOST

Le produit **VINI BOOST** est un **activateur** de fermentation alcoolique et un **correcteur** de dureté d'eau.

1- PROPRIETES

VINI BOOST est une formulation liquide à base de sulfate d'ammonium **ALIMENTAIRE** (420 g/kg) stabilisée.

VINI BOOST apporte aux levures de la fermentation alcoolique les éléments essentiels à leur développement qui, lorsqu'ils font défaut dans le milieu, peuvent être à l'origine d'arrêt fermentaire. Il fournit l'azote ammoniacal ; nutriment de base directement assimilable par les levures. L'addition de **VINI BOOST** au moût de raisin crée les conditions favorables pour fermenter la totalité des sucres (contrairement à l'utilisation de sulfate d'ammonium en poudre, son utilisation assure une meilleure assimilation par le moût de l'azote pour une fermentation maitrisée).

VINI BOOST est un remarquable abaisseur de dureté d'eau permettant de réduire la présence d'ions calcium ou magnésium tout deux responsables de la complexation des matières actives et rendant plus difficile la pénétration de ces matières dans les plantes.

2- MODE D'EMPLOI

Pour une utilisation optimale **VINI BOOST** peut être incorporé comme suit :

Pour une fonction d'activation de fermentation alcoolique :
50% à l'encuvage, 25% à densité 1040 et le solde, soit 25%, à densité 1020.
VINI BOOST est aussi recommandé pour activer le levurage de reprise de fermentation après arrêt.

Dose moyenne d'utilisation :
1 bidon de 24 KG pour 250 hl, (sur la base de 40 grammes/ par hectolitre).
1 bidon de 24 KG pour 300 hl, (sur la base de 34 grammes/ par hectolitre).

Pour une fonction de correcteur de dureté d'eau :
VINI BOOST est utilisé à des doses de 1% dans le mélange aqueux quand l'eau présente une dureté élevée.

3- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect , odeur :	Liquide limpide incolore, sans odeur
pH à 20°C :	4,2 +/- 0,50
Densité :	1,238 g/cm^3 +/- 0,020
Stockage :	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du gel.
Composition :	Mélange de sulfate d'ammonium et de stabilisant alimentaire (0,1%)

4- CONDITIONNEMENT

Bidon de 24 kg, fût de 240 kg

5- PRECAUTIONS D'EMPLOI

ATTENTION : Nous vous recommandons de prendre des précautions d'usage pour la manipulation des produits chimiques (port des gants et de lunettes de sécurité).
Fiche de données de sécurité disponible sur demande : vinicals@outlook.fr
Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas ré-utiliser l'emballage vide.

VINICALS
7B , Route de la Charbonnière, 17120 MORTAGNE SUR GIRONDE
Email : vinicals@outlook.fr Tél : 06.24 .27.78.15