

# WYNTUBE ALERT

## NUTRITION ET CONTRÔLE DE LA FLORE MICROBIOLOGIQUE

Le procédé minitube permet de limiter les poussières en proposant des nutriments sous forme de « spaghetti ».

### Caractéristiques

wynTube Alert est un nutriment complet avec une action antimicrobienne, offert par les dérivés de la chitine. D'un point de vue nutritionnel, le produit apporte de l'azote organique, des vitamines et des sels minéraux. Il peut être utilisé à n'importe quelle phase de la fermentation. Du levurage à la seconde fermentation.

Grâce à wynTube Alert, la cinétique de fermentation et la production d'arôme est augmentée et peut atteindre son potentiel maximum grâce aux dérivés de chitine.

wynTube Alert est un produit naturel et non allergène. Il empêche le développement des bactéries acétique ainsi que des levures indésirables. Il est particulièrement efficace contre les Brettanomyces. Aux doses indiquées, il n'affecte pas le développement des Levures Saccharomyces. Son action antimicrobienne empêche les départs spontanés en FML et ainsi diminue les risques de fructo lactique.

Il crée un milieu optimal pour les levures sélectionnées.

Dans les vins très pauvres en azote, un complément sera nécessaire. wynTube Alert permet de diminuer les doses de SO<sub>2</sub>

### Utilisation

wynTube Alert est particulièrement indiqué dans les cas suivant :

- Diminuer ou supprimer l'utilisation de SO<sub>2</sub> à la vendange sur grappes saines.
- Réduire le SO<sub>2</sub> dans les raisins altérés
- Empêcher le départ en FML pendant la FA.
- Empêcher le développement de bactérie lactique dans les vins de base ou pendant la seconde fermentation des champagnes.
- Réduire l'éthanal dans les vins
- Substitut au lysozyme contre les bactéries acétiques.
- Augmente la performance des levures et la complexité aromatique.

Les dérivés de chitine présents dans wynTube Alert fonctionnent en dégradant la paroi cellulaire des microorganismes. C'est pourquoi il faut un temps de contact de 2 à 5 jours minimum pour les éliminer.

Les vins traités avec wynTube Alert sont plus clairs et plus faciles à filtrer.

### Attention

---

Il ne faut pas utiliser wynTube Alert :

- Pendant une co-inoculation
- Avec des levures non saccharomyces
- L'effet diminue dans les vins très troubles. Il faut augmenter le dosage.
- Une fois le produit sous tiré, il ne fait plus aucun effet et ne protège plus le vin contre les contaminations futures.
- Pour réaliser la FML, il faut soutirer le produit et ensemercer avec des bactéries sélectionnées.

### Dosage et instructions

---

Sur grappes saines 25 à 40g/hl

Sur grappe altérées 40 à 50g/hl

Pour protéger la seconde fermentation des champagnes 25 à 35g/hl

10g/hl de wynTube Alert apporte 6mg/l d'azote assimilable.

Diluer wynTube Alert dans un peu d'eau et ajouter à la cuve, bien homogénéisé. Ajouter en même temps que les levures.

### Emballage

---

Sac de 2kg ou 10kg