

# WYNTUBE PROLIFE

## ACTIVATEUR

Ecorces de levures pour une fermentation alcoolique régulière et totale ou en cas d'arrêt de fermentation

### Application Oenologique

On le sait les écorces de levure tendent à absorber les métabolites produit par les levures elles-mêmes pendant la fermentation alcoolique, parmi ces métabolites nous trouvons également des acides gras à chaînes courtes (octanoïque, décanoïque, dodecanoïc) qui sont normalement caractérisé par une action contraire au développement des levures.

Ces membranes de cellules agissent en tant que micro éponges capables fixer, absorber et éliminer les agents toxiques.

Le **WynTUBE Prolife** se présente sous forme de poudre de couleur crème micronisée à légère odeur de pain, immédiatement solubles dans l'eau froide. En utilisant le **WynTUBE Prolife**, il est possible d'obtenir des fermentations plus régulières et complètes (particulièrement en conditions périlleuses ou critiques), avec de grands avantages en ce qui concerne les caractéristiques organoleptiques du vin lui-même.

Quand la fermentation s'arrête, en utilisant le **WynTUBE Prolife** il est possible de tirer le meilleur de ses propriétés d'adsorption des écorces de levures et des facteurs de nutrition afin de remettre en marche rapidement et complètement la fermentation des de sucres.

### Dose d'Emploi

**WynTUBE Prolife** est parfaitement soluble dans l'eau, moût et vin.

Le dosage moyen pour une fermentation régulière et complète s'étend de 15 à 25 g/hl. Dissoudre un peu d'eau ou de moût et ajouter au moût juste avant ou après le début de la fermentation.

Si la fermentation s'arrête, il est possible d'augmenter le dosage jusqu'à un maximum de 40 g/hl (repérage de la CEE. Non. 2253/88), après les opérations habituelles d'ajout de levures, sels d'ammonium et de thiamine (remise en marche recommandée la température : 20-24°C).

L'utilisation de **WynTUBE Prolife** tend évidemment à réduire de manière remarquable les arrêts de fermentation.

### Conditionnement et Conservation

Sacs de 2kg ou 10kg.

Conserver à température ambiante, le produit maintient son activité pendant quelques années