

## Nutriment pour levures SIHA® PROFERM™ Bio

### Préparation de parois cellulaires de levures Spécifique pour la vinification de vins biologiques

SIHA PROFERM Bio nutriment pour levures est une préparation nutritive pour levures à base de parois cellulaires de levure 100 % organique et certifiée bio. SIHA PROFERM Bio nutriment pour levures est enrichi en minéraux, vitamines, stérols et lipides, assurant une fermentation optimale. En outre, SIHA PROFERM Bio permet d'éviter les arrêts de fermentation de moûts riches en sucre.

Les avantages spécifiques de SIHA PROFERM Bio nutriment pour levure :

- Préparation nutritive pour levures 100 % organique, certifiée bio
- Pour une fermentation sûre et franche
- Effet d'adsorption sélectif de substances indésirables, notamment les acides gras à chaîne moyenne
- Evite les arrêts de fermentation de moûts riches en sucre.

#### Utilisation et dosage

La quantité de mise en œuvre maximale de SIHA PROFERM Bio nutriment pour levures est de 40 g/hl, conformément aux termes de règlement UE 606/2009. Un dosage plus élevé entraînerait un dépassement des valeurs seuils pour les extraits de parois cellulaires de levures.

SIHA PROFERM Bio nutriment pour levures peut être ajouté dans la cuve au départ ou pendant toute la durée du processus de fermentation alcoolique

Dissoudre SIHA PROFERM Bio nutriment pour levures dans une quantité d'eau correspondant à 10 fois le volume de la cuve. Veiller à bien répartir le produit dans la cuve !

Utilisation	Dose d'application (g/hl)	
	Conditions	
	normales	difficiles
Fermentation sûre et franche	20 -30 g/hl	30 g/hl
Pour éviter les arrêts de fermentation	20 - 30 g/hl	30 g/hl
Pour les moûts riches en sucre	30 – 35 g/hl	40 g/hl

#### Caractéristiques du produit / effet

La production de SIHA PROFERM Bio nutriment pour levures à partir d'une souche de *Saccharomyces cerevisiae*, combinée avec des matières premières biologiques spécialement sélectionnées, explique les caractéristiques particulières du produit. En outre, nous contrôlons l'état des parois cellulaires ainsi que l'effet d'adsorption tout le long du processus de production.

SIHA PROFERM Bio nutriment pour levures est enrichi en minéraux et vitamines biodisponibles afin d'assurer une fermentation sûre. De plus, la formation de partenaires de liaison de SO<sub>2</sub> comme l'acétaldéhyde, d'alpha ketoglutarate et de pyruvate est réduite.

De par la définition de l'état des parois cellulaires, cette production spécifique permet l'adsorption de substances freinant la fermentation comme p.ex. les acides aminés (C10 - C14), évitant ainsi les arrêts de fermentation.

La teneur en stérols et lipides améliore l'intégrité des cellules et la stabilité des parois cellulaires des cellules de levures actives, assurant ainsi une fermentation parfaite de vins riches en alcool.

SIHA Proferm Bio nutriment pour levures est une préparation nutritive pour levures à base de parois cellulaires de levure certifiée bio, conformément au n° 15 Annexe I A du règlement (UE) n° 606/2009 « Œnologie –VO » et répond à tous les critères du règlement (UE) 203/2012 pour les vins biologiques.



#### Sécurité

Aucun effet néfaste n'est connu en cas d'utilisation conforme et de mise en œuvre dans les règles de l'art.

Vous trouverez d'autres informations de sécurité sur la fiche de données de sécurité CE que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

## Stockage

SIHA PROFERM Bio substance nutritive pour levures peut être stockée à une température de 4 – 10 °C trois ans. Pour un laps de temps assez court une température de stockage de 20 °C peut être tolérée.

Les paquets entamés doivent être utilisés immédiatement.

## Formats de livraison

SIHA PROFERM Bio substance nutritive pour levures porte la référence 96.063 et est disponible dans les unités d'emballage suivantes :

1 kg	Paquet en feuilles composées en aluminium
10 x 1 kg	Paquet en feuilles composées en aluminium dans un carton

## Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée du produit SIHA PROFERM Bio substance nutritive pour levures est régulièrement contrôlée durant le processus de fabrication.

Des contrôles supplémentaires très stricts sont réalisés juste avant et pendant l'emballage définitif du produit.

**Amérique du Nord**  
44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gratuit : 800 656-3344  
(seulement en Amérique du Nord)  
Tél : +1 732 212-4700

**Chine**  
No. 3, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, P.R. Chine  
Tél : +86 21 5200-0099

**Europe/Afrique/Proche-Orient**  
Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Allemagne  
Tél : +49 2486 809-0

Friedensstraße 41  
68804 Altlußheim, Allemagne  
Tél : +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Allemagne  
Tél : +49 6704 204-0

**Singapour**  
4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapour 508914  
Tél : +65 6825-1668

**Brésil**  
Rua Clark, 2061 - Macuco  
13279-400 - Valinhos, Brésil  
Tél : +55 11 3616-8400

**Pour de plus amples informations,  
contactez-nous à l'adresse e-mail  
suivante : [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) ou  
en ligne sur [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)**

FR  
2B 2.4.8.7  
12-2016

© 2016 Eaton. Tous droits réservés. Toutes les marques commerciales et marques déposées sont la propriété de l'entreprise concernée. Toutes les informations contenues dans la présente brochure ainsi que les recommandations concernant l'utilisation des produits décrits sont basées sur des tests considérés comme fiables. Il incombe cependant à l'utilisateur de vérifier que ces produits sont adaptés à sa propre application. Etant donné que nous ne pouvons pas contrôler l'utilisation concrète par des tiers, Eaton ne donne aucune garantie explicite ou tacite quant aux effets d'une telle utilisation ou aux résultats réalisables par ce biais. Eaton décline toute responsabilité concernant l'utilisation de ces produits par des tiers. Les informations contenues dans la présente brochure ne doivent pas être considérées comme exhaustives car d'autres informations pourraient s'avérer nécessaires voire souhaitables au regard des circonstances spécifiques ou exceptionnelles ou encore des lois ou dispositions légales en vigueur.



Powering Business Worldwide