

Activateurs de fermentation

GAMME DE PRODUITS MAURIFERM

informations sur le produit

Les règles et réglementations spécifiques à la production de vin diffèrent selon les pays. Certains additifs sont ainsi permis dans certains pays mais interdits dans d'autres, ce qui doit être pris en considération lors de la production de vin destiné à l'exportation. Cette particularité s'applique à certaines vitamines B en lien avec les réglementations de l'OIV et les vins exportés vers l'Union européenne.

Voici un résumé de nos produits Mauriferm™ eu égard aux exigences de l'OIV.

Mauriferm™ Plus

Cet activateur de fermentation contient de la levure inactivée et des parois cellulaires, ainsi que de la thiamine et du phosphate de diammonium. Ce produit est recommandé pour améliorer la fermentation et réduire le risque de fermentations lentes ou bloquées. Chaque ingrédient contenu dans cet activateur de fermentation est approuvé par l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), et respecte la réglementation de l'Union européenne en matière d'exportation.

Mauriferm™ Activator

Cet activateur de fermentation contient de la levure inactivée. Ce produit est recommandé pour améliorer la fermentation et réduire le risque de fermentations lentes ou bloquées, tout en améliorant la longueur en bouche des vins. Les ingrédients utilisés dans cet activateur de fermentation sont approuvés par l'OIV et respectent la réglementation de l'Union européenne en matière d'exportation.

Mauriferm™ Gold

Cet activateur de fermentation unique contient de la levure inactivée et des parois cellulaires, du phosphate de diammonium, de pantothénate de calcium, de la thiamine et du nicotinamide. Ce produit est recommandé pour améliorer la fermentation et réduire le risque de fermentations lentes ou bloquées. Cet activateur de fermentation peut être utilisé dans certains pays pour la vinification, cependant il ne respecte pas les réglementations de l'OIV dans l'Union européenne.

Maurivit™

Maurivit est un mélange de vitamines pures sans acides aminés ni azote inorganique. La concentration en vitamines est idéale pour favoriser la croissance de la levure et le taux de fermentation, tout en permettant de redémarrer les fermentations bloquées. Cet activateur de fermentation contient des vitamines qui ne sont pas approuvées par l'OIV.

