

Préalables :

Afin d'assurer une bonne implantation de Nymphéa®, les raisins ou les moûts doivent présenter des niveaux de **SO2 actif inférieur à 0,2 mg / L**, ce qui correspond à des **valeurs maximales de SO2 libre de 20 mg / L à pH 3,6 ou de 10 mg / L à pH 3,4.**

Préparation :

Réhydrater la levure en la mélangeant dans 10 fois son poids d'eau (5L pour un sachet de 500g) à **25 – 30 °C.**

Après 15 minutes mélanger doucement.

Puis inoculer les raisins (ou le moût) ou démarrer les étapes de réacclimatation si l'écart de température entre le raisin (ou le moût) et la levure réhydratée est supérieur à 10°C.

La réacclimatation se fait en 2 étapes maximum de 15 minutes chacune en mélangeant la levure réhydratée avec du moût pour abaisser de 8 à 10°C la température à chaque étape, Au final, l'écart de température entre la levure réacclimatée et le raisin (ou le moût) doit être inférieur à 10°C.

Le temps total de préparation doit être inférieur à 45 minutes

Prerequisites:

In order to ensure proper implantation of Nymphéa®, grapes or musts must have **active SO2 level below 0.2 mg / L**, corresponding to **maximum free SO2 values of 20 mg / L at pH 3,6 or 10 mg / L at pH 3,4.**

Preparation:

Rehydrate the yeast by mixing it in 10 times its weight of water (5L for 500g) at **25 – 30°C.**

After 15 minutes mix gently.

Then inoculate the grapes (or must) or start the reacclimation steps when the temperature difference between the grape (or must) and the rehydrated yeast is greater than 10°C.

The reacclimation is done in 2 steps maximum of 15 minutes each by mixing the rehydrated yeast with must to lower the temperature by 8 to 10°C at each step. In the end, the temperature difference between the grape (or must) and the rehydrated yeast must be lower than 10°C.

Maximum time of preparation has to be lower than 45 minutes

Préalables :

Afin d'assurer une bonne implantation de Nymphéa®, les raisins ou les moûts doivent présenter des niveaux de **SO2 actif inférieur à 0,2 mg / L**, ce qui correspond à des **valeurs maximales de SO2 libre de 20 mg / L à pH 3,6 ou de 10 mg / L à pH 3,4.**

Préparation :

Réhydrater la levure en la mélangeant dans 10 fois son poids d'eau (5L pour un sachet de 500g) à **25 – 30 °C.**

Après 15 minutes mélanger doucement.
Puis inoculer les raisins (ou le moût) ou démarrer les étapes de réacclimatation si l'écart de température entre le raisin (ou le moût) et la levure réhydratée est supérieur à 10°C.

La réacclimatation se fait en 2 étapes maximum de 15 minutes chacune en mélangeant la levure réhydratée avec du moût pour abaisser de 8 à 10°C la température à chaque étape, Au final, l'écart de température entre la levure réacclimatée et le raisin (ou le moût) doit être inférieur à 10°C.

Le temps total de préparation doit être inférieur à 45 minutes

Condizioni di applicazione:

Per assicurare una buona crescita e colonizzazione di Nymphéa®, uve o mosti devono avere contenuti di **SO2 molecolare inferiore a 0.2 mg/L**, corrispondenti **al massimo a 20 mg / L di SO2 libera a pH 3,6 o 10 mg / L a pH 3,4.**

Preparazione:

Reidratare il lievito in 10 parti di acqua (5L per 500g) alla T di **25-30 °C.**

Lasciar riposare 15 minuti, poi mescolare dolcemente.

Quindi inoculare sull'uva o mosto, o iniziare gli step di acclimatazione alla temperatura se la differenza tra il lievito reidratato e l'uva (o mosto) da inoculare è superiore a 10°C.

Eeguire l'acclimatazione in massimo due passaggi di 15 minuti ciascuno aggiungendo al lievito reidratato del mosto per abbassare la temperatura di 8-10°C ad ogni passaggio. La differenza di temperatura tra uva (o mosto) e lievito reidratato deve essere inferiore a 10°C.

La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.

Préalables :

1. définir le process de vinification en amont de la mise en œuvre
2. SO₂ actif < 0,2 mg / L en phase préfermentaire

En rouge – à la parcelle :

C'est l'application principale.

Le dosage conseillé est de 25 g pour 100 kg de raisin. Il est recommandé d'adapter ses pratiques de manière à répartir au mieux les levures dans le jus libre et la masse de raisins (plusieurs fois de petites quantités).

Nymphéa® peut être apportée **sous forme non réhydratée** quand il y a du jus libre (et uniquement dans ce cas – là). Il faut alors saupoudrer la levure **sur les bennes à vendanges**, au fur et à mesure du remplissage.

S'il n'y a pas de jus libre (récolte manuelle de vendange parfaitement saine par exemple) il n'y a pas d'intérêt mesurable à faire de la bioprotection à la parcelle.

Pour ceux qui souhaitent utiliser Nymphéa® à la parcelle avec réhydratation (voir procédure page précédente), s'assurer de la capacité à bien respecter les temps et les températures indiqués dans la procédure.

En blanc et en rosé – au chai :

Il est préférable de prévoir une clarification par flottation ou, dans le cas où elle n'est pas envisageable, une clarification à froid courte (moins de 24h).

Nymphéa® est réhydratée et amenée sur les moûts en sortie de pressoir avant le passage à la flottation ou au froid.

Le dosage conseillé est de 25 g / hL.

Dans les 2 cas de figure, on recommande de compléter le levage avec une *Saccharomyces* compatible, soit au remplissage de la cuve de FA, soit en suivant les schémas des pages ci-après.

Prerequisites:

1. Define the winemaking process before making any other decision.
2. Work with prefermentative levels of active SO₂ < 0,2 mg / L

Red wines – in the field:

This is the main application.

The recommended dosage is 25 g per 100 kg of grape. It's recommended to adapt your practices in order to get the best possible distribution of yeasts in the juice and grapes (small quantities – as often as possible).

Nymphéa® can be added in a **non-rehydrated form** when there is free juice (and only in this case). It is then necessary to sprinkle the dry yeast **on the harvest bins**, as and when filling. When there isn't any free juice (manual picking and perfect sanitary state, for example), we never measured any impact of bioprotection in the vineyard during harvesting.

For those willing to use Nymphéa® in rehydrated form in the vineyard (see rehydration procedure), ensure the ability to respect the times and temperatures indicated in the procedure.

White and Rosé – in the winery:

It is recommended to provide for a clarification with flotation or, if it is not possible, a short cold settling (less than 24 hours). Nymphéa® is rehydrated and added to the musts at the outlet of the press before the passage to the flotation or to the cold exchanger.

The recommended dosage is 25 g per 1 hL of juice / must.

In both cases, it's recommended to complete the inoculation with a compatible *Saccharomyces*, either during the filling of the fermentation vats or according to the diagrams on the following pages.

Préalables :

1. définir le process de vinification en amont de la mise en œuvre
2. SO₂ actif < 0,2 mg / L en phase préfermentaire

En rouge – à la parcelle :

C'est l'application principale.

Le dosage conseillé est de 25 g pour 100 kg de raisin. Il est recommandé d'adapter ses pratiques de manière à répartir au mieux les levures dans le jus libre et la masse de raisins (plusieurs fois de petites quantités).

Nymphéa® peut être apportée **sous forme non réhydratée** quand il y a du jus libre (et uniquement dans ce cas – là). Il faut alors saupoudrer la levure **sur les bennes à vendanges**, au fur et à mesure du remplissage.

S'il n'y a pas de jus libre (récolte manuelle de vendange parfaitement saine par exemple) il n'y a pas d'intérêt mesurable à faire de la bioprotection à la parcelle.

Pour ceux qui souhaitent utiliser Nymphéa® à la parcelle avec réhydratation (voir procédure page précédente), s'assurer de la capacité à bien respecter les temps et les températures indiqués dans la procédure.

En blanc et en rosé – au chai :

Il est préférable de prévoir une clarification par flottation ou, dans le cas où elle n'est pas envisageable, une clarification à froid courte (moins de 24h).

Nymphéa® est réhydratée et amenée sur les moûts en sortie de pressoir avant le passage à la flottation ou au froid.

Le dosage conseillé est de 25 g / hL.

Dans les 2 cas de figure, on recommande de compléter le levurage avec une *Saccharomyces* compatible, soit au remplissage de la cuve de FA, soit en suivant les schémas des pages ci-après.

Condizione di applicazione:

1. Definire il processo di vinificazione prima di prendere ogni altra decisione.
2. Lavorare con livelli pre-fermentativi di SO₂ molecolare < 0,2 mg / L

Vini rossi– in vigneto:

Questa è la principale applicazione.

Dosaggio raccomandato: 25 g per 100 kg di uva.

Si raccomanda di assicurare una buona distribuzione del lievito su mosto o uva (lavorare con aggiunte più frequenti e con piccole quantità favorisce una migliore distribuzione)

Nymphéa® può essere utilizzato **senza reidratazione** solo quando è presente del mosto. In questo caso è necessario disperdere il lievito nel carro di raccolta durante il riempimento.

Quando non c'è presenza di succo nell'uva alla raccolta (uve raccolte a mano ed in perfetto stato sanitario) non è necessario prevedere bioprotezione in vigneto durante la vendemmia.

Chi utilizza Nymphéa® in vigneto reidratandolo (vedere procedura di reidratazione) deve rispettare tempi e temperature indicate nella procedura.

Vini bianchi e rosati – in cantina:

È preferibile prevedere una chiarifica con flottazione o, ove non possibile, una chiarifica a freddo (meno di 24 ore).

Reidratare Nymphéa® e aggiungerla all'uscita dalla pressa prima della flottazione o dell'ingresso nello scambiatore.

Dosaggio raccomandato 25 g / hL di mosto.

In entrambi i casi (utilizzo in vigneto o in cantina) si raccomanda di inoculare un *Saccharomyces* compatibile al riempimento della vasca di fermentazione secondo le indicazioni riportate nello schema seguente.

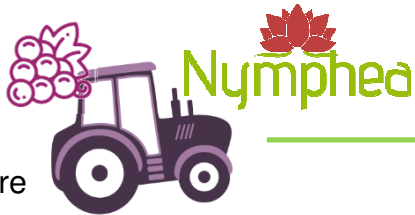
Protocoles recommandés avec Nymphéa® en rouge



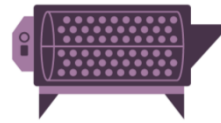
SO₂ actif < 0,2 mg / L en phase préfermentaire

Objectif : bioprotection

Vendange saine et récolte machine / avec jus libre
Ou
Vendange altérée



Ajouter 25 g / 100 kg de Nymphéa®, **non réhydratée, au fur et à mesure du remplissage des bennes**



Prélever un échantillon pour dosage incluant l'azote assimilable



Au remplissage, ensemer avec la *Saccharomyces* compatible de votre choix. Utilisez GofermProtect® lors de la réhydratation si le degré potentiel est ≥ 13.5%

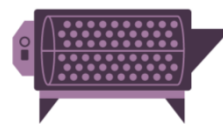


À J+1, ensemer avec Élios®Alto® ou Élios®1 ou MLPrime™

Poursuivez votre process de vinifications selon vos choix, en prenant garde à bien respecter les points clés de la FA

Nymphéa® consomme 30 mg / L d'azote assimilable **par jour** et au minimum 80 mg / L sur les 15 premiers points de densité. Prendre en compte cette valeur pour calculer la nutrition à apporter

Objectif : sensoriel



Ajouter 25 g / 100 kg de Nymphéa® au **remplissage de la cuve**, en suivant la **procédure de réhydratation**



Prélever un échantillon pour dosage incluant l'azote assimilable



Entre J+2 / J+3 (en traditionnel) et J+3 / J+5 (en MPF), ensemer avec la *Saccharomyces* compatible de votre choix. Utilisez GofermProtect® lors de la réhydratation.

Poursuivez votre process de vinifications selon vos choix, en prenant garde à bien respecter les points clés de la FA



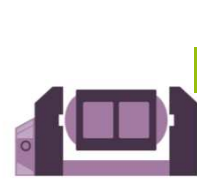
Objectif : bioprotection

Vendange saine **et** récolte manuelle



SO₂ actif < 0,2 mg / L en phase préfermentaire

Ajouter 25 g / hL de Nymphéa® en **sortie de pressoir**, en suivant la **procédure de réhydratation**



Nymphéa



Clarifier par débouillage statique rapide (<24h) ou flottation



Au remplissage, ensemercer avec la *Saccharomyces* compatible de votre choix. Utilisez GofermProtect® lors de la réhydratation si NTU < 80 ou le degré potentiel est ≥ 13.5%

Poursuivez votre process de vinifications selon vos choix, en prenant garde à bien respecter les points clefs de la FA

Prélever un échantillon pour dosage incluant l'azote assimilable

Nymphéa® consomme 30 mg / L d'azote assimilable **par jour** et au minimum 80 mg / L sur les 15 premiers points de densité. Prendre en compte cette valeur pour calculer la nutrition à apporter

Objectif : sensoriel



Clarifier par débouillage avec un objectif de NTU proche de 80

Prélever un échantillon pour dosage incluant l'azote assimilable

Nymphéa



Ajouter 25 g / hL de Nymphéa® au **remplissage de la cuve** de FA, en suivant la **procédure de réhydratation – réacclimatation**



À J+2, ensemercer avec la *Saccharomyces* compatible de votre choix. Utilisez GofermProtect® lors de la réhydratation.

Poursuivez votre process de vinifications selon vos choix, en prenant garde à bien respecter les points clefs de la FA

Recommended Protocols with Nymphéa® - Red wines



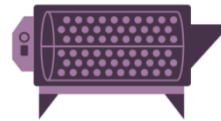
Active SO₂ < 0,2 mg / L during pre AF stages

Objective : bioprotection

Good sanitary state and machine picking / with free juice
Or
Altered grapes



Add 25 g / 100 kg of Nymphéa®, **non rehydrated, as and when filling the bins**



Take a sample for analytics including YAN measure



When filling, inoculate with the chosen and compatible *Saccharomyces*. Use GofermProtect® during rehydration if potential alcohol is ≥ 13.5%

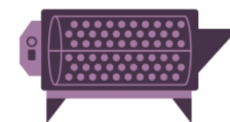


D+1, inoculate with Élios®Alto® or Élios®1 or MLPrime™

Follow then your vinification process, always considering the importance of respecting "AF key points"

Nymphéa® consumes 30 mg / L of YAN **per day** and, at least, 80 mg / L during the first 15 points of density loss. Take into account this information, in order to adapt your nutrition's strategy.

Objective : sensorial



Add 25 g / 100 kg of Nymphéa® when **filling the tank**, following rehydration procedure



Between D+2 / D+3 (classical maceration) and D+3 / D+5 (cold soak), inoculate with the chosen and compatible *Saccharomyces*. Use GofermProtect® during rehydration.

Follow then your vinification process, always considering the importance of respecting "AF key points"

Take a sample for analytics including YAN measure



Active SO₂ < 0,2 mg / L during pre AF stages

Objective : bioprotection

Good sanitary state **and** hand picking



Add 25 g / hL of Nymphéa® just **after the press**, following rehydration procedure



Nymphéa



Clarify with rapid cold settling (<24h) or flotation



When filling, inoculate with the chosen and compatible *Saccharomyces*. Use GofermProtect® during rehydration if potential alcohol is ≥ 13.5% or NTU is < 80

Follow then your vinification process, always considering the importance of respecting "AF key points"

Take a sample for analytics including YAN measure

Nymphéa® consumes 30 mg / L of YAN **per day** and, at least, 80 mg / L during the first 15 points of density loss. Take into account this information, in order to adapt your nutrition's strategy.

Objective : sensorial



Clarify your must with an objective of NTU close to 80

Nymphéa



Add 25 g / hL of Nymphéa® when **filling the AF tank**, following **rehydration – reacclimation procedure**



At D+2, inoculate with the chosen and compatible *Saccharomyces*. Use GofermProtect® during rehydration

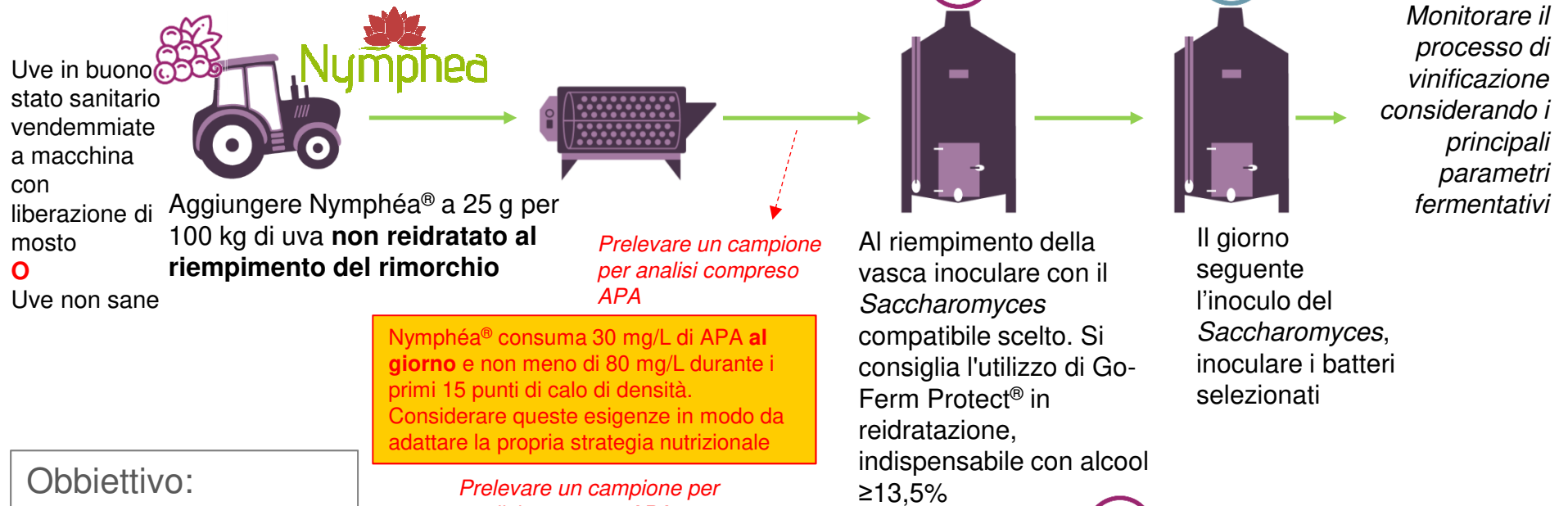
Follow then your vinification process, always considering the importance of respecting "AF key points"

Take a sample for analytics including YAN measure

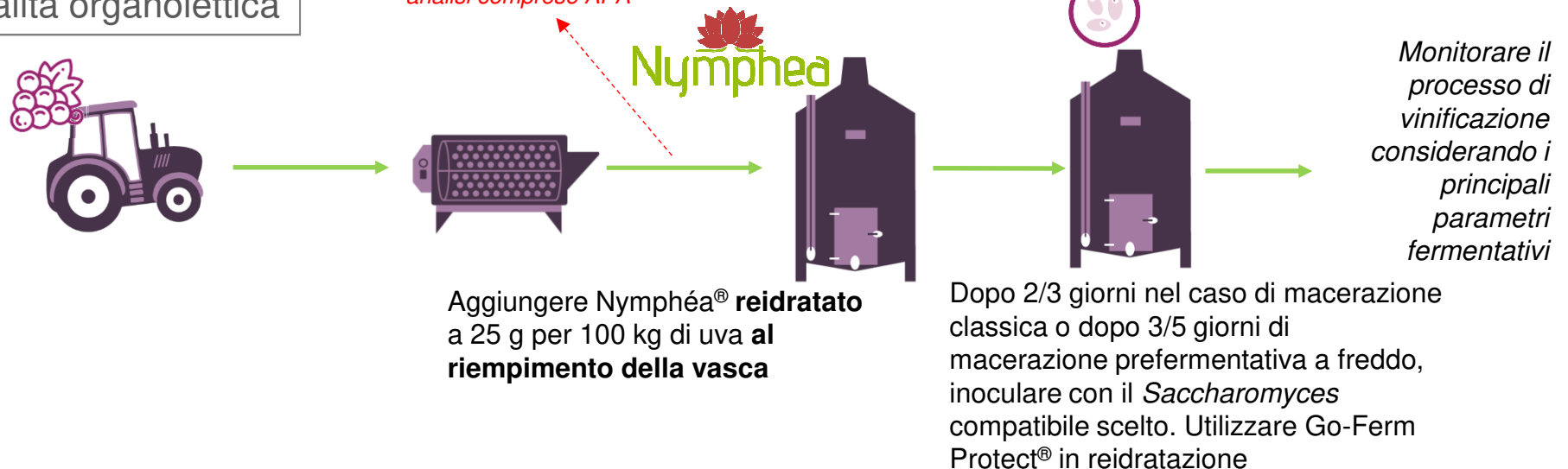
Protocolli raccomandati con Nymphéa® - Vini rossi

SO₂ molecolare < 0,2 mg/L in fase pre fermentativa

Obiettivo: bioprotezione



Obiettivo: qualità organolettica



Protocolli raccomandati con Nymphéa® - vini bianchi e rosati



SO₂ molecolare < 0,2 mg/L in fase pre fermentativa

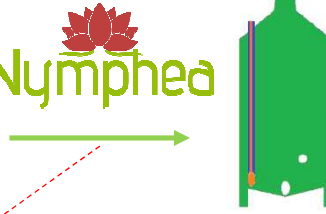
Obiettivo: bioprotezione

Aggiungere 25 g/hL di Nymphéa® all'uscita dalla pressa, dopo la **reidratazione**

Buono stato sanitario e raccolta a mano



Nymphéa



Rapida chiarifica statica a freddo (<24h) o flottazione



Al riempimento della vasca inoculare con il *Saccharomyces* compatibile scelto. Si consiglia l'utilizzo di Go-Ferm Protect® in reidratazione, indispensabile con alcool ≥13,5% o NTU < 80

Monitorare il processo di vinificazione considerando i principali parametri fermentativi

Prelevare un campione per analisi compreso APA

Nymphéa® consuma 30 mg/L di APA al giorno e non meno di 80 mg/L durante i primi 15 punti di calo di densità. Considerare queste esigenze in modo da adattare la propria strategia nutrizionale

Obiettivo: qualità organolettica

Prelevare un campione per analisi compreso APA



Chiarifica del mosto con un obiettivo di 80 NTU



Nymphéa



Aggiungere 25 g/hL di Nymphéa® al **riempimento della vasca**, seguire la procedura di **reidratazione – acclimatazione**



48 ore dopo inoculare con il *Saccharomyces* compatibile scelto. Utilizzare Go-Ferm Protect® in reidratazione

Monitorare il processo di vinificazione considerando i principali parametri fermentativi