

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 :

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.

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.



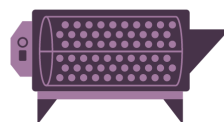
SO₂ actif < 0,2 mg / L en phase préfermentaire

Objectif : bioprotection

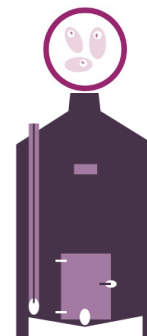
Vendange saine et récolte machine / avec jus libre



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

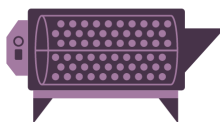


À J+1, ensemer avec Élios®Alto® ou Élios®1 ou MLPrime™

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



Prélever un échantillon pour dosage incluant l'azote assimilable



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



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 clefs de la FA



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

Objectif : bioprotection

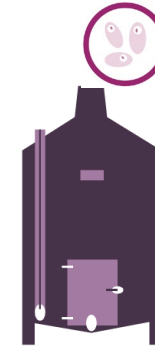
Ajouter 25 g / hL de Nymphéa® en **sortie de pressoir**, en suivant la **procédure de réhydratation**

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

Vendange saine **et** récolte manuelle



Nymphéa



Prélever un échantillon pour dosage incluant l'azote assimilable

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

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

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

Prélever un échantillon pour dosage incluant l'azote assimilable

Nymphéa

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



Clarifier par débouillage avec un objectif de NTU proche de 80

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

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