

# ANCHOR CONQUER

Conquer fait partie de la gamme de nutriments Sustenance dont l'utilisation est recommandée pour ajuster la teneur en azote et en éléments nutritifs du vin afin de garantir une fermentation alcoolique de qualité lorsque les conditions fermentaires sont particulièrement difficiles.

## COMPOSITION

Levures inactivées, levures autolysées, phosphate de diammonium et thiamine.

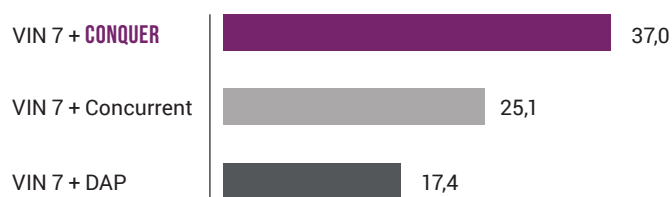
Nutriment complet et complexe, Conquer constitue une source d'azote organique et minéral d'une part et de thiamine d'autre part. La disponibilité immédiate des facteurs de survie et de croissance fournis par les matières premières organiques permet d'améliorer les capacités de survie des levures, même en conditions difficiles.

## POURQUOI UTILISER CONQUER ?

Conquer est une source complexe d'azote organique et inorganique lors de la fermentation ainsi que des vitamines essentielles, des minéraux, des oligo-éléments, des acides aminés et des facteurs de résistance aux stress tels que les stérols et les acides gras insaturés. Les facteurs de résistance aux stress assurent l'intégrité de la membrane cellulaire, notamment en fin de fermentation et protègent les levures des inhibiteurs de type acides gras à chaîne moyenne pouvant avoir un impact négatif sur la fermentation.

- Les facteurs de survie assurent le fonctionnement optimal de la cellule, notamment en conditions stressantes
- Fournit une nutrition optimale qui permet d'améliorer l'intensité des arômes, l'équilibre, la complexité et le profil aromatique du vin
- Booste la production d'arômes fermentaires du fait de l'optimisation du métabolisme des levures

Composés volatils totaux (en mg/L) contribuant à l'amélioration des arômes dans le cas de la fermentation avec la levure VIN 7 et de CONQUER sur un Muscat d'Italie. Avec Conquer, la production d'arômes est jusqu'à 113% supérieure par rapport à un produit concurrent ou au DAP.



## DOSE D'EMPLOI

20 - 40 g/hL (10 g/hL apporte 11,5 mg/L ou ppm d'azote assimilable)

## MISE EN ŒUVRE

Ajouter Conquer en début de fermentation, à la fin de la phase de latence des levures. Si l'ajout doit se faire en deux fois, ajouter la moitié de la dose en début de fermentation, puis ajouter la seconde dose au plus tard quand la moitié du sucre a été transformé. Dissoudre le produit dans 20 fois son volume de moût ou d'eau chaude en évitant la formation de grumeaux, avant de l'ajouter à la cuve ou à la barrique.

## CONDITIONNEMENT: ENTIÈREMENT RECYCLABLE

Disponible en:

- Sachet refermable et entièrement recyclable de 1 kg (carton de 10 x 1 kg)
- Sachet refermable et entièrement recyclable de 5 kg (carton de 2 x 5 kg)

## CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais, sec et ventilé à l'abri de la lumière directe du soleil (< 20 °C). Éviter l'humidité et les températures élevées.

Test de préférence de vins élaborés avec VIN 13 et CONQUER par rapport à un nutriment concurrent et le DAP.

