

FERMLINE EUPHORYA

DOLMAR

Blancs aromatiques. Développement terpénique

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

FERMLINE EUPHORYA est une levure sélectionnée pour l'élaboration de vins blancs de grande qualité grâce à sa capacité à produire une large gamme d'arômes fermentaires en équilibre avec des arômes variétaux (arômes d'agrumes et floraux) très stables dans le temps. Les vins qui en résultent se caractérisent par une plus grande complexité et une plus grande finesse aromatique.

Sa bonne aptitude au développement d'arômes terpéniques et sa minéralité en font une levure performante pour la fermentation de variétés telles que le Muscat, le chardonnay, la Grenache blanc, ou la Roussane. La nutrition avec **FERMICOMPLEX O+** aide à développer ces arômes.

Par conséquent, particulièrement indiqué dans la production de vins blancs où nous voulons mettre en évidence l'intensité et la complexité aromatique.

Sa bonne autolyse fait de **FERMLINE EUPHORYA** un parfait allié dans l'élevage sur lies après fermentation alcoolique.

Caractéristiques microbiologiques de **FERMLINE EUPHORYA**:

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Killer
- Tolérance à l'alcool: 14%
- Cinétique de fermentation régulière
- Plage de température optimale: 15 ° C à 25 ° C
- Besoins moyens en azote. L'ajout de FERMICOMPLEX O+ est recommandé pour optimiser votre métabolisme aromatique.
- Faible production de SO₂ et acidité volatile.
- Faible production de H₂S.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

20-30 g/hl.

Dose maximale autorisée

Non applicable

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières

MODE D'EMPLOI

1. Réhydrater la levure dans 10 fois son poids en eau (température entre 35 ° et 40 ° C).
2. Mélanger soigneusement et laissez se réhydrater pendant 20 minutes.
3. Ajouter au moût. La différence de température entre le moût et le milieu de réhydratation ne doit pas dépasser 10 ° C. Si nécessaire, acclimater la préparation en ajoutant progressivement du moût.
4. La durée totale de la réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes.
5. Réhydrater la levure dans un récipient propre.
6. La réhydratation dans le moût n'est pas recommandée.

Dans les moûts à haut potentiel ou les fermentations en conditions réductrices, il est recommandé de réhydrater la levure avec

ACTIPROFERM B à la dose de 30g / Hl.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballage de 500 g. L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Conserver l'emballage rempli, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeurs.

Maintenir à température entre 4 et 8 °C en cas de conservation de plus de 3 mois.

Produit par DK17581872 au Danemark pour Dolmar Productos SL

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et 2019/934 et par conséquent toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL selon la version en vigueur. Il répond en effet aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE, ainsi qu'à ses règles d'hygiène et respecte les réglementations européennes en matière de denrées alimentaires, comme les additifs ou les auxiliaires agroalimentaires. ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et il n'en contient pas non plus. NON-IONISATION : Ce produit n'a été soumis à aucun traitement ionisant.

Rev: 01/05/2021



#somosdolmar



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com