

ACTIPROFERM GSH

DOLMAR

LEVURES INACTIVÉES RICHES EN MOLECULES A HAUT POUVOIR REDUCTEUR

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

ACTIPROFERM GSH est une préparation de levures inactivées et d'écorces de levures sélectionnées riches naturellement en polysaccharides et en molécules à haut pouvoir réducteur.

ACTIPROFERM GSH améliore la préservation des thiols en protégeant le moût contre l'oxydation ; les blancs obtenus sont plus aromatiques, les rosés possèdent une meilleure tenue de leur couleur dans le temps.

ACTIPROFERM GSH permet aussi d'améliorer la longueur en bouche (polysaccharides) des vins traités.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

10 à 30 g/hl sur moût au cours de la fermentation.

10 à 40 g/hl sur vin durant l'élevage.

30 g/hl d'ACTIPROFERM GSH apporte 7,5 mg/l d'azote assimilable

Dose maximale autorisée

Dose maxi légale autorisée : 90 g/hl

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières

MODE D'EMPLOI

Diluer **ACTIPROFERM GSH** dans 10 fois son poids en eau ou en moût et l'incorporer au moût en début de fermentation.

ACTIPROFERM GSH doit intervenir en complément d'une nutrition azotée habituelle.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Sachet de 1 kg

L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

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



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.

Rév. : 01/08/2019



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es