

FERMICOMPLEX SUPREME

FICHE TECHNIQUE

DOLMAR

100% Autolysats de levures

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

FERMICOMPLEX SUPREME DOLMAR est un dérivé de levure 100% autolysées qui permet de fournir une alimentation équilibrée avec des niveaux d'azote optimaux ainsi qu'une teneur élevée en micronutriments, vitamines et minéraux. Ce nutriment est idéal pour les vins dans lesquels nous recherchons une excellente expression aromatique et pour les variétés ayant des besoins nutritionnels particuliers.

L'apport en azote organique est un facteur nécessaire pour favoriser le métabolisme des levures et améliorer le profil aromatique en évitant l'effet répressif NCR. La présence de minéraux comme le Mg et le Zn est essentielle pour mener à bien la fermentation. De même, une concentration adéquate de certaines vitamines comme la vitamine B5 permet de réduire le développement éventuel de composés soufrés. Avec **FERMICOMPLEX SUPREME DOLMAR** nous apportons un nutriment complexe et très équilibré, riche en ces oligo-éléments permettant une plus grande synthèse d'esters. Grâce à la biosynthèse de ces arômes, nous obtenons des vins plus fruités et moins herbacés. Son utilisation peut être d'un grand intérêt pour les vins haut de gamme dans lesquels on recherche un profil organoleptique complexe. Il est également très intéressant pour les raisins à forte carence dans lesquels il faut orienter la fermentation vers la biosynthèse de composés aromatiques pour améliorer leur profil organoleptique. Dans ces cas, nous recommandons de l'utiliser en combinaison avec **ACTIPROFERM B**.

Dans tous les cas, l'apport de **FERMICOMPLEX SUPREME DOLMAR** facilitera l'adaptation des levures aux situations de stress, assurant la fin de la fermentation.

Dans les moûts à faible teneur en azote facilement assimilable, nous recommandons d'ajouter de l'azote inorganique tel que **ACTIPROFERM PH** dans la cuve avant l'inoculation des levures et l'ajout de **FERMICOMPLEX SUPREME DOLMAR** au moment du démarrage de la fermentation.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

Dose moyenne: 20-30 g/Hl, selon les conditions de fermentation.

20 g/Hl de **FERMICOMPLEX SUPREME DOLMAR** apportent 20 mg/l de NFA équivalent à inorganique.

Dose maximale autorisée

Non applicable

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières

MODE D'EMPLOI

Dissoudre 1 kg de **FERMICOMPLEX SUPREME DOLMAR** dans 10 litres de moût en fermentation. Incorporez-le au dépôt.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Conteneurs de 1kg et 10kg.

L'étiquetage de ces emballages comprend toujours la date d'expiration / meilleur avant.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Conserver le récipient plein, avec le sceau d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et sans odeurs.

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.

Ce document est valable 3 ans, sauf remplacement ou indication contraire.

Rev: 01/04/2025



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com