

FERMLINE COOL

DOLMAR

VINS BLANCS ET ROSÉS DÉVELOPPEMENT DES ARÔMES THIOLS

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

FERMLINE COOL est une levure sélectionnée par son apport sur le développement des arômes thiols lors de la fermentation.

La tendance de consommation actuelle vise aux vins frais au nez ample. Avec **FERMLINE COOL** on obtient des vins avec notes de fruits comme fruit de la passion, citron, pamplemousse ou cassis.

Les thiols variétaux sont libérés lors des premiers jours de la fermentation grâce à l'activité β -lyase de **FERMLINE COOL**.

La nutrition de **FERMLINE COOL** aidera au développement de ces composés, compte tenu qu'un excès d'ammonium inhibe le transport des précurseurs. Dolmar recommande une gestion contrôlée de l'azote, toujours avec des composés spécifiques.

La présence du précurseur de glutathion favorise le développement des composés tels que 3MH et 4 MMP. Il est donc important d'augmenter leur concentration avec des produits comme **FERMICOMPLEX G+ DOLMAR** ou **SENSACION DELIGHT DOLMAR**.

FERMICOMPLEX MID ALL, à densité 1070, aidera avec son apport d'amines acides sélectionnées au développement de ces composés thiols.

Caractéristiques microbiologiques de FERMLINE COOL :

Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.

Facteur *killer*.

Courte période de latence.

Vitesse de fermentation modérée.

Besoin nutritionnel modéré.

Caractéristiques œnologiques de FERMLINE COOL :

Rendement sucre/alcool : 16,8 g/l de sucre pour 1 % d'alcool.

Production moyenne d'anhydride sulfureux.

Faible production de mousse.

Production moyenne de glycérol.

Afin d'augmenter le développement des thiols, il est conseillé de fermenter à une température entre 16 et 18 °C et turbidité > 100 NTU.

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

Réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau tiède (35 – 40 °C). Bien homogénéiser, attendre 20 minutes et ajouter au moût. La différence de température entre le liquide de réhydratation et le moût ne doit pas dépasser 10 °C. La durée totale de la réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes. Toujours réhydrater les levures dans un récipient propre. La réhydratation en moût n'est pas conseillée.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballages 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 par plus de 3 mois.

Produit par DK17581872 au Danemark pour Dolmar Productos Enológicos SL.

DENRÉE ALIMENTAIRE : Ce produit se conforme aux réglementations CE 491/2009 et 606/2009 ; par conséquent se conforme à toutes les garanties de pureté pour être additionné à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit se conforme au CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL dans sa version en vigueur et répond 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 additifs ou auxiliaires agroalimentaires. ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas ne contient non plus d'organismes génétiquement modifiés.

NON-IONISATION : Ce produit n'a été pas soumis à aucun traitement ionisant



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es