

## FERMICOMPLEX RESTART PRO

# DOLMAR

### L'allié parfait des ralentissements de fermentation

#### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Il y a plusieurs problèmes que nous pouvons trouver lors de la fermentation alcoolique qui peuvent provoquer des ralentissements, ceux-ci peuvent conduire à une diminution de l'activité microbienne des levures, et donc un danger dans l'activation des bactéries lactiques en présence de sucres qui peut conduire à des piqûres lactiques avec une augmentation de l'acidité volatile.

**FERMICOMPLEX RESTART PRO DOLMAR.** Elle est surtout indiquée pour ce moment où l'on détecte la baisse de l'activité fermentative. Sa composition en ecorces de levure, phosphate de diammonium, thiamine et lysozyme en fait l'allié parfait pour affronter avec succès l'activation des levures jusqu'à la consommation finale de sucres.

Dans **FERMICOMPLEX RESTART DOLMAR** le lysozyme présent agit sur la paroi cellulaire des bactéries GRAM + telles que *Oenococcus*, *Pediococcus* et *Lactobacillus*, en dégradant et provoquant la mort des bactéries par choc osmotique.

En raison de la membrane extérieure protectrice que les bactéries GRAM – présentent, comme *ACETOBACTER*, le lysozyme n'est pas actif contre eux (bactéries acétiques).

Il n'a également aucune action sur les levures, il peut donc être utilisé pendant ces périodes de ralentissement de la fermentation alcoolique.

#### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

##### Dose d'emploi

Dose : 50 g/Hl.

Apport de 50 g/hl de FERMICOMPLEX RESTART PRO DOLMAR : 26 mg/l d'AFA.

##### Dose maximale autorisée

100 g/hl.

##### Déclaration d'allergènes

Contient lysozyme

**Pas de contre-indications ou précautions particulières**

#### MODE D'EMPLOI

Faire une solution à 10% dans l'eau sans remuer. Laisser dissoudre pendant une heure dans l'eau, mélanger et ajouter au moût, ou aux raisins.

Homogénéiser correctement à l'aide d'un venturi.

#### CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballages de 1 kg.

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.

**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: 01/04/2020



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es