

FERMICOMPLEX ORGANIC

DOLMAR

Activateur de fermentation 100% organique - Nutriment de début de fermentation

APPLICATIONS CENOLOGIQUES

Après une sélection exhaustive, nous lançons **FERMICOMPLEX ORGANIC DOLMAR** sur le marché. Il s'agit d'un activateur exclusivement composé de dérivés de levures, riches en acides aminés spécifiques.

Parmi ces acides aminés libres, il faut souligner la présence de : Thréonine, Phénylalanine, Leucine, Isoleucine et Ac. aspartique dans plus de 49% des acides aminés assimilables et indispensables à la formation des composés les plus importants dans le profil aromatique des vins. Cela permet en effet d'augmenter la concentration d'acétate et de butyrate d'éthyle, d'acides hexanoïque et octanoïque, d'acétate d'isoamyle, phényléthanol, alcools supérieurs, etc.

Il possède également une teneur élevée en acides aminés précurseurs du glutathion, ainsi qu'une faible teneur en acides aminés non désirés, notamment la méthionine ou l'histidine.

Nous conseillons son utilisation au début des fermentations, 24 heures avant l'apport d'azote inorganique, à condition que ce dernier soit nécessaire.

DOSE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

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

20 g/hl de FERMICOMPLEX ORGANIC DOLMAR fournissent 6 mg/l de NFA.

Dose légale maximale

40g/Hl.

Déclaration d'allergènes

Libre d'allergènes.

Contre-indications et précautions

Non applicable.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre 1 kg de **FERMICOMPLEX ORGANIC DOLMAR** dans 10 litres de moût en fermentation. L'incorporer au réservoir.

PRÉSENTATION ET VIE UTILE

Emballages de 1 kg et 10kg.

L'étiquetage de ces emballages inclut toujours la date de péremption/date limite de consommation.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Conserver l'emballage plein, avec la fermeture d'origine, à l'abri de la lumière, dans un lieu sec et exempt d'odeurs.

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et 606/2009 et par conséquent toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.
CODEX CENOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX CENOLOGIQUE 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. : 02/01/2018



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es