

## ACTIPROFERM B

# DOLMAR

**EXCLUSIVEMENT ORGANIQUE À BASE DE LEVURES INERTES ET DE THIAMINE**

### APPLICATIONS CENOLOGIQUES

---

**ACTIPROFERM B** fournit aux levures des nutriments directement assimilables (oligoéléments, sels minéraux, stérols, lipides), des acides aminés (arginine) et des vitamines.

**ACTIPROFERM B** renforce la membrane plasmique de la levure (stérols) .

Les levures résistent mieux au choc osmotique lors de l'inoculation, elles s'implantent plus rapidement dans le moût, sont moins stressées et produisent moins d'acidité volatile et de composés soufrés malodorants.

### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

---

#### Dose d'emploi

Conditions normales de fermentation : 10 à 30 g/hl

Conditions difficiles : 30 g/hl.

#### Dose maximale autorisée

Dose maximum légale d'utilisation : 30 g/hl

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

La thiamine est autorisée à la dose maximale de 0,6 mg/l

#### Libre d'allergènes

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

### MODE D'EMPLOI

---

Ajouter ACTIPROFERM B le plus tôt possible dans le milieu.

### 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 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. : 01/01/2019

**Biotech**  
Enologie



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es