

## ACTIPROFERM ST

# DOLMAR

### A BASE DE SULFATE D'AMMONIUM ET DE THIAMINE

#### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**ACTIPROFERM ST** apporte de l'azote ammoniacal et de la thiamine, assimilables par les levures facilitant ainsi leur multiplication et permettant de les conserver actives durant toute la fermentation.

Dans le cas de vendanges botrytisées ou de moûts riches en sucres **ACTIPROFERM ST** réduit la production d'acidité volatile et de composés intermédiaires combinant le SO<sub>2</sub> pendant la fermentation. Pour un emploi optimal, **ACTIPROFERM ST** doit être incorporé au démarrage de la fermentation; il permettra un départ rapide et diminuera le risque d'arrêt de fermentation. Les arômes du vin seront mieux protégés.

#### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

##### Dose d'emploi

10 à 30 g/hl

##### Dose maximale autorisée

Dose maxi légale autorisée : 30 g/hl

L'apport de 30 g/hl d'**ACTIPROFERM ST** apporte 60 mg/l d'azote assimilable.

Les sels d'ammonium sont autorisés à la dose maximale de 0,3 g/l

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

Dissoudre **ACTIPROFERM ST** dans environ 10 fois son poids en moût ou en vin. L'incorporer au moment du levurage en effectuant une bonne homogénéisation.

#### CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Sachet de 1 kg et Sac de 25 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 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.

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