

## Activateur 100% organique

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Après un processus de sélection exhaustif, Dolmar a développé un autolysat de levure complexe **FERMICOMPLEX ORG DOLMAR**. Le parfait équilibre entre les sources d'acides aminés, de petits peptides, de lipides, de polysaccharides, de vitamines et de minéraux fait de **FERMICOMPLEX ORG DOLMAR** un outil parfait pour assurer une nutrition équilibrée aux levures.

Parmi les acides aminés libres, il faut noter la présence de : Thréonine, Phénylalanine, Leucine, Isoleucine et a. Aspartique qui sont des acides aminés assimilables et indispensables à la formation des composés les plus importants pour le profil aromatique des vins.

**FERMICOMPLEX ORG DOLMAR** est le parfait allié dans les fermentations où l'on veut augmenter la concentration de composés aromatiques tels que l'acétate et le butyrate d'éthyle, les acides hexanoïque et octanoïque, l'acétate d'isoamyle, le phényléthanol, les alcools supérieurs, ainsi qu'améliorer les sensations de volume et de rondeur des vins.

Grâce aux facteurs de survie apportés, les levures peuvent mieux s'adapter au stress. De plus, la présence de micro-nutriments permet d'assurer la fin de la fermentation. Leur faible teneur en acides aminés indésirables, comme la méthionine ou l'histidine, et la présence d'acide pantothénique, empêchent le développement d'arômes soufrés et d'amines biogènes. Tous ces aspects nous permettent de favoriser un profil organoleptique correct, mettant en valeur le caractère fruité et le volume en bouche.

Nous recommandons d'ajouter **FERMICOMPLEX ORG DOLMAR** au début de la fermentation alcoolique, juste au moment où les levures catabolisent les acides aminés pour former des composés aromatiques.

Dans les moûts à faible teneur en azote facilement assimilable, nous recommandons d'ajouter de l'azote minéral **ACTIPROFERM PH** avant l'inoculation des levures et d'ajouter **FERMICOMPLEX ORG DOLMAR** au début de la fermentation.

### DOSE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS

#### Dose d'emploi.

Dosage moyen : 20-30 g/hl, selon les conditions de fermentation.

20 g/hl de **FERMICOMPLEX ORG DOLMAR** fournit 12 mg/l de NFA équivalent à l'inorganique.

#### Dose légale maximale

Non applicable

#### Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières.

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre 1 kg de **DOLMAR FERICOMPLEX ORG** dans 10 litres de moût en fermentation. Ajouter au moût.

### PRÉSENTATION ET VIE UTILE

Paquets de 1kg et 10kg.

L'étiquetage de ces emballages comporte toujours la date limite de consommation.

### CONDITIONS DE CONSERVATION

Conservez le récipient rempli, avec le sceau original, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et inodore.

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.

Ce document est valable 3 ans, sauf remplacement ou indication contraire.

Rev: 01/04/2024

