

FERMLINE PARADISE

DOLMAR

COMPLEXITÉ AROMATIQUE
FRUIT ET FRAICHEUR**APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES**

FERMLINE PARADISE vise à des vinifications des vins rouges, blancs et rosés où l'on veut accentuer le caractère aromatique. Il est intéressant de souligner la production massive d'esters fermentaires du type amylique, d'arômes de fruits et de notes florales. Au but de favoriser et accroître le développement des arômes, on recommande la nutrition organique avec FERMICOMPLEX ORGANIC au démarrage de la F.A. (densité environ 1070).

Caractéristiques microbiologiques de FERMLINE PARADISE :Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.Facteur *killer*.

Pouvoir alcoogène : il peut fermenter des moûts riches en sucre (jusqu'à 15% d'alcool en puissance).

Cinétique fermentaire : démarrage progressif de la fermentation, phase de fermentation régulière et complète.

Plage optimale de température : entre 13 et 30 °C.

Caractéristiques œnologiques de FERMLINE PARADISE:

Rendement sucre/alcool : 16,8 g/l de sucre pou 1% d'éthanol.

Production de SO₂ : très faible.

Production d'acétaldéhyde et acide pyruvique : faible.

Production d'acidité volatile : faible.

Faibles besoins nutritionnels.

Cinétique fermentaire optimale.

DOSAGE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS**Dose d'emploi**

20 – 30 g/hl.

Dose maximale autorisée

Non applicable.

Libre d'allergènes**Pas de contre-indications ou précautions particulières****MODE D'EMPLOI**

Réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau tiède (35 – 40 °C). Bien homogénéiser, attendre 20 minutes et ajouter au moût. La différence de température entre le liquide de réhydratation et le moût ne doit pas dépasser 10 °C. La durée totale de la réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes. Toujours réhydrater les levures dans un récipient propre. La réhydratation en moût n'est pas conseillée.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballages de 500 g. 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.

Maintenir à température entre 4 et 8 °C en cas de conservation par plus de 3 mois.

Produit par DK17581872 au Danemark pour Dolmar Productos Enológicos SL.

DENRÉE ALIMENTAIRE : Ce produit se conforme aux réglementations CE 491/2009 et 606/2009 ; par conséquent se conforme à toutes les garanties de pureté pour être additionné à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit se conforme au CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL dans sa version en vigueur et répond 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 additifs ou auxiliaires agroalimentaires. ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas ne contient non plus d'organismes génétiquement modifiés.

NON-IONISATION : Ce produit n'a été pas soumis à aucun traitement ionisant

Bio tech
Enologie

#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es