

# FERMLINE ESSENCE

# DOLMAR

## VINS BLANCS AROMATIQUES - DÉVELOPPEMENT TERPÉNIQUE

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Cette levure, sélectionnée en raison de sa bonne capacité fermentative à basse température, permet de vinifier des vins blancs haut de gamme. FERMLINE ESSENCE préserve les arômes et produit des vins au profil plus ample et élégant. Elle est spécialement indiquée dans l'élaboration des vins blancs variétaux comme le *sauvignon blanc*, l'*albariño* et le muscat.

Avec une nutrition adaptée, FERMLINE ESSENCE produit une grande quantité d'arômes fermentaires. Grâce à son activité  $\beta$ -glucosidase, elle est particulièrement indiquée pour des raisins riches en terpènes. FERMLINE ESSENCE favorise leur développement et augmente ainsi l'intensité aromatique et la complexité du vin. FERMLINE ESSENCE produit un grand nombre de polysaccharides lors de la fermentation, ce qui aide à augmenter le volume des vins.

#### Caractéristiques microbiologiques de FERMLINE ESSENCE :

*Saccharomyces cerevisiae cerevisiae.*

Courte période de latence.

Température optimale de fermentation supérieure à 15 °C. Pour des températures inférieures (minimum 12 °C), assurer une nutrition adéquate.

Bonne vitesse de fermentation.

Activité  $\beta$ -glucosidase, qui permet la libération des terpénols issu de l'hydrolyse des glucosides.

Bonne production de glycérol.

#### Caractéristiques œnologiques de FERMLINE ESSENCE :

Bonne production de polysaccharides.

Faible production d'acétaldéhyde.

Faible production de SO<sub>2</sub>.

Production de H<sub>2</sub>S : en fonction de la nutrition azotée.

Faible production de mousse.

### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

#### Dose d'emploi

20 g/hl.

#### Dose maximale autorisée

20 – 30 g/hl.

#### 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 et ne contient pas 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