

# FERMLINE TIPICITY

## DOLMAR

### SÉCURITÉ, TYPICITÉ ET ÉCONOMIE

#### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**FERMLINE TIPICITY** concerne les vinifications où l'on veut assurer la sécurité fermentaire sans dénaturer la typicité des raisins. Cette levure possède une cinétique fermentaire optimale, même dans des conditions défavorables (taux d'alcool élevé). Idéale pour les vins blancs, rosés et rouges ; on obtient des vins très complexes au nez, car son utilisation permet de travailler dans une large plage de températures en préservant ainsi les arômes intrinsèques des raisins.

#### Caractéristiques microbiologiques de FERMLINE TIPICITY :

Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*.

Pouvoir alcoogène : capable de fermenter des moûts riches en sucre (16 - 17% d'alcool probable).

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

Plage de température optimale : entre 15 et 30 °C.

#### Caractéristiques œnologiques de FERMLINE TIPICITY :

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

Production de SO<sub>2</sub> : très faible.

Production d'acétaldéhyde et acide pyruvique : faible.

Production d'acidité volatile : faible, généralement 0,15 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l.

#### DOSAGE 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 et 10 kg. 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.



Dolmar Productos Enológicos, S.L.  
Polígono Entrecarreteras  
C/ La industria 22, 2600  
Haro - La Rioja - España  
info@dolmar.es  
www.dolmar.es