

ACTIPROFERM PLUS NF

DOLMAR

A BASE DE PHOSPHATE, DE LEVURES INERTES ET DE THIAMINE – SANS SULFATE

APPLICATIONS CENOLOGIQUES

ACTIPROFERM PLUS NF permet d'éviter les arrêts de fermentation dus à des carences en azote du moût et des fermentations alcooliques qui entraînent en longueur.

L'ajout d'**ACTIPROFERM PLUS NF** au moût apporte les acides aminés et l'azote ammoniacal nécessaire au développement des levures et garantit une bonne activité levurienne pendant toute la fermentation.

Il stimule la production d'esters aromatique et réduit la production d'acidité volatile.

Les levures inertes amènent au moût des stérols, des acides gras à longues chaînes et protègent

les levures actives en adsorbant les résidus de pesticides et les acides gras toxiques C8-C12 produits en cours de fermentation.

La vitamine B1 (thiamine) est nécessaire au développement des levures, un manque de celle-ci peut freiner la fermentation ou même la bloquer.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

Conditions normales : 10 à 20 g/hl

Conditions difficiles : 20 à 30 g/hl

Arrêt de fermentation : 30 g/hl

Dose maximale autorisée

Dose maxi légale autorisée : 34 g/hl

L'apport de 30 g/hl d'**ACTIPROFERM PLUS NF** apporte 53 mg/l d'azote assimilable.

Les sels d'ammonium sont autorisés à la dose maximale de 1 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 PLUS NF** dans environ 10 fois son poids en moût ou en vin et l'incorporer durant un remontage après le levurage ou quand la densité du moût a perdu environ 20 points.

Effectuer une bonne homogénéisation.

Reprise de fermentation : Appliquer avant l'incorporation du levain (Pied de cuve)

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Sachet de 5 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 CENOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX CENOLOGIQUE 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

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