

# FERMLINE EXPRESSION

## DOLMAR

VINS ROUGES HAUT DE GAMME  
VOLUME ET RONDEUR

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**FERMLINE EXPRESSION** est préconisée dans l'élaboration des vins rouges haut de gamme.

FERMLINE EXPRESSION produit des vins gras et harmonieux avec un fort relargage de polysaccharides, augmentant ainsi le volume des vins, la rondeur et le velouté des tanins. La présence de ces polysaccharides aide à préserver le potentiel polyphénolique et à obtenir des vins avec une coloration plus intense et plus stable dans le temps.

**FERMLINE EXPRESSION** renforce les arômes variétaux des vins.

Même s'il s'agit d'une levure *cerevisiae*, elle est parfaitement préparée pour fermenter des moûts à haute teneur en alcool potentiel.

Caractéristiques microbiologiques de FERMLINE EXPRESSION :

Espèce : *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*.

Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol.

Plage large de températures : 18 - 30 °C.

Besoins modérés en azote, bien que la levure réagisse bien à l'ajout de nutriments.

Compatible avec la fermentation malolactique.

Caractéristiques œnologiques de FERMLINE EXPRESSION :

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

Sans production de SO<sub>2</sub> et de H<sub>2</sub>S.

Production d'acidité volatile : faible ; 0,2 - 0,25 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l.

Sédimentation rapide pour former des lies compactes.

### 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. 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.



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es