



Dolmar

PRODUITS

FICHE TECHNIQUE

RENAISSANCE ANDANTE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Apparition	Conforme
Odeur	Conforme
Humidité	< 8 %
Levures revivifiantes	≥ 10 ¹⁰ CFU/g
Autres levures	< 10 ⁵ CFU/g
Moules	< 10 ⁵ CFU/g
Bactéries lactiques	< 10 ⁵ CFU/g
Bactéries de l'acide acétique	< 10 ⁴ CFU/g
<i>Salmonellas</i>	Absence dans 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 1 g
<i>Stafilococcus Aureus</i>	Absence dans 1 g
<i>Coliformes</i>	< 10 ² CFU/g
Pb	<2 mg/kg
Hg	<1 mg/kg
As	<3 mg/kg
Cd	<1 mg/kg

DOSAGE D'UTILISATION

Dosage 20-35g/hL.
 Dosage maximal légal.
 Non applicable.

DÉCLARATIONS

Déclaration d'allergènes.
 Sans allergènes.
 Contre-indications et précautions. Sans objet.

LEVURE POLYVALENTE ET SECURE POUR LA PRODUCTION DE VIN ROUGE

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Andante est une levure polyvalente qui produit une grande variété d'arômes de fruits rouges avec une stabilité de couleur et de saveur avec tous les cépages. Andante tolère jusqu'à 17% d'alcool et consomme généralement environ 30% de l'acide malique présent lors de la fermentation alcoolique.

Andante conserve les caractéristiques variétales du cépage tout en produisant des arômes et des saveurs de fruits rouges frais tels que la framboise, la fraise et la prune.

Convient particulièrement aux vins à forte teneur en alcool, comme la Syrah ou le Merlot. Compte tenu de ses notes de fruits rouges, la variété a également une compatibilité remarquable avec le Cabernet Sauvignon et le Sangiovese de climat modéré.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cinétique	Moderée rapide	Facteur de conversion	16.4 g/L
Température optimale	18 °C -35 °C	Glycérol	7.0 - 9.0 g/L
Tolérance au froid*	15 °C	Acidité volatile	Moderée
Tolérance à l'alcool	17%	Production SO2	Très basse - Nulle
Besoin d'azote	Faible moyen	Production H2S	Nulle
Facteur Killer	Neutro	Production de mousse	Basse
Floculation	Haute	Niveaux de FAN	Basse 150-225 Moyen 225-300 Élevé 300+
*Lorsque la fermentation active est établie		**grammes de sucre nécessaires pour produire 1% d'alcool (v/v). Varie en fonction de la composition en sucres et en nutriments du moût et les conditions environnementales.	

VARIÉTÉS RECOMMANDÉS

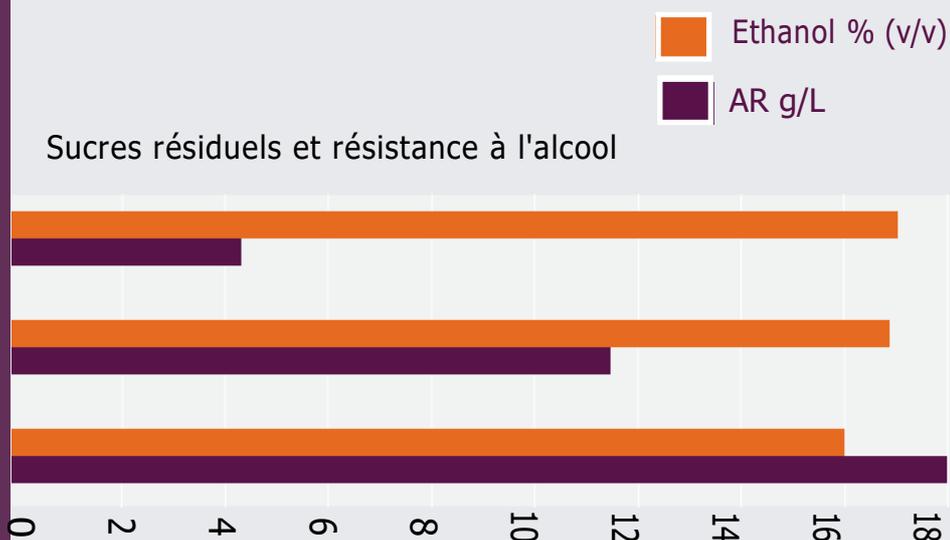
Syrah	Mazuelo	Monastrel
Cabernet Sauvignon	Merlot	Carignan
Zinfandel	Cinsault	Grenache N
Tempranillo	Mourvèdre	Marselain
Garnacha	Sangiovese	

RENAISSANCE ANDANTE

Andante

Levure Commerciale 1

Levure Commerciale 2



MODE D'EMPLOI

Veillez suivre les instructions de réhydratation pour éviter des fermentations lentes et/ou bloquées.

Instructions de réhydratation :

1. Dans un récipient stérile et inerte, préparer de l'eau non chlorée à 38-42 °C en quantité correspondant à 10 fois le poids de la souche à réhydrater. Mélangez délicatement la souche avec l'eau et laissez reposer 20 minutes pour la réhydratation.
3. Après la réhydratation, commencez à ajouter lentement du moût au levain toutes les 5 minutes pour permettre l'acclimatation. Ne pas diminuer la température du mélange de plus de 5 °C (41 °F) à chaque ajout de moût.
4. Lorsque la température du levain est inférieure à 10 °C plus chaud que le moût à inoculer, ajoutez lentement le levain à la cuve de fermentation.

Note : Il n'est pas conseillé d'ajouter la levure sèche directement dans le moût.

PRÉSENTATION ET CONSERVATION

Paquets de 500 g et 10 kg. L'étiquetage de ces emballages comporte toujours la date limite de consommation/de péremption.

STOCKAGE ET TRANSPORT

Conservez le récipient plein, fermé, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et inodore.



Calle La industria 28. Polígono Entrecarreteras (Haro, La Rioja)



info@dolmar.es



www.dolmarproductos.com



@somosdolmar

Produit par Danstar Ferment pour Dolmar Productos SLU

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit est conforme aux règlements CE 491/2009 et 2019/934 et répond donc à toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX OENOLOGIQUE : Ce produit est conforme au CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL selon la version en vigueur. Il répond aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE et à ses règles d'hygiène et respecte les normes alimentaires européennes en tant qu'additifs alimentaires ou auxiliaires technologiques.

NON-OGM : Ce produit ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'en contient pas. NON-IONISATION : Ce produit n'a pas été soumis à un traitement ionisant. Rev : 01/08/2022