

ACTIPROFERM ECL

DOLMAR

ECORCES DE LEVURES PURES

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

ACTIPROFERM ECL est un régulateur et un détoxifiant pour la fermentation alcoolique. Il est constitué d'écorces de levures *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnées.

Il stimule efficacement la fermentation alcoolique en agissant sur les levures actives comme facteur de survie en leur fournissant stérols et acides gras à longues chaînes.

Il adsorbe les inhibiteurs de la fermentation alcoolique comme les acides gras à chaîne moyenne (C6,C8,C10) et les résidus des produits phytosanitaires, pesticides ...

En traitement curatif, **ACTIPROFERM ECL** élimine les substances toxiques du milieu fermentaire en facilitant la reprise de fermentation.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

En préventif : 10 à 30 g/hl

En curatif : 30 à 40 g/hl pour les vins rouges et 15 à 20 g/hl pour les vins blancs.

Dose maximale autorisée

Dose maxi légale autorisée : 40 g/hl

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières

MODE D'EMPLOI

En préventif : incorporer au début de la fermentation alcoolique (après fermentation des 50 premiers g/l de sucre) sous le chapeau de marc pour les vins rouges et dans le moût pour les vins blancs.

En curatif : Incorporer directement dans la cuve juste après un sulfitage, réaliser deux remontages avant le décuvage. Levurer 24 heures après le traitement.

Bien homogénéiser après l'apport.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Sachet de 1 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 ŒNOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX ŒNOLOGIQUE 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