

DOLMAR SYLEO

DOLMAR BIOPROTECTION

APPLICATIONS CÉNOLOGIQUES

DOLMAR SYLEO est une levure non Saccharomyces de l'espèce *Metschnikowia pulcherrima*, sélectionnée pour ses capacités à valoriser les caractéristiques variétales des vins. Par ensemencement séquentiel avec une levure Saccharomyces de la gamme Fermline, on obtient en bouche des vins aromatiques plus complexes et structurés. **DOLMAR SYLEO** aide à contrôler la flore indigène lorsqu'elle est appliquée en pré-fermentation et à protéger les raisins et / ou les moûts de la microflore oxydante lorsqu'elle est utilisée à 10 à 20g / Hl. Cette levure est un très bon allié dans les faibles ajout de SO₂ sur les raisins / moûts car elle évite la prolifération de microorganismes indésirables.

Propriétés microbiologiques et cénologiques:

- *Metschnikowia pulcherrima*
- Utilisation en inoculation séquentielle avec une Saccharomyces de la gamme Fermline.
- Température de fermentation optimale (16-20 ° C).
- Tolérance au SO₂ <30 mg / L
- Très faible résistance à l'alcool. Levure non fermentative. Elle sera utilisée en inoculation séquentielle avec une levure de la famille Fermline pour initier la fermentation alcoolique.
- Son utilisation avec Fermline Tipicity (levure fructophile) nous offre sécurité, rapidité et profil organoleptique variétal. Son utilisation avec Euphorya, Cool ou Paradise est intéressante en raison de la plus grande biosynthèse des terpènes et des thiols.
- Nous avons obtenu une réduction du degré entre 1 et 3% par rapport au vin fermenté uniquement avec Saccharomyces.
- Aucune production d'acidité volatile.
- Favorise la génération de ponts éthanux aux stades précoces assurant de faibles niveaux d'acétaldéhyde à la fin de la fermentation.

Lors de l'inoculation séquentielle, il est nécessaire d'ajouter de nouvelles sources d'azote lors de la deuxième inoculation pour assurer une croissance correcte de Saccharomyces Cerevisiae. Lorsque cette correction n'est pas effectuée, des problèmes d'acclimatation sont généralement observés pour la levure, provoquant un arrêt ou un ralentissement de la fermentation.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

10-20 g/Hl selon la qualité sanitaire.

Dose maximale autorisée

Non applicable

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières

MODE D'EMPLOI

1. Réhydrater dans 10 fois son poids en eau (température entre 20 et 30 ° C) dans un récipient propre.
2. Mélangez soigneusement et attendez 15 minutes.
3. Ajoutez au moût. La différence de température entre le moût et le milieu de réhydratation ne doit pas dépasser 10 ° C.

Si nécessaire, acclimater la préparation en ajoutant progressivement du moût.

A 24 heures, ensemencer avec une levure Saccharomyces Cerevisiae de la gamme Fermline (20g / hl) en suivant le protocole de réhydratation, l'utilisation d'**ACTIPROFERM B** étant fortement recommandée.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballage 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 SL

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et 2019/934 et par conséquent toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX CÉNOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX CÉNOLOGIQUE 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.

Rev: 01/05/2021



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com