

## ACTIPROFERM VITA

# DOLMAR

### NUTRITION ORGANIQUE À BASE DE LEVURES INERTES

#### APPLICATIONS CENOLOGIQUES

---

**ACTIPROFERM VITA** est une préparation de levures inactivées sélectionnées riches en vitamines, oligo-éléments et acides aminés. **ACTIPROFERM VITA** est exclusivement à base d'azote organique.

**ACTIPROFERM VITA** apporte aux levures une nutrition lente, complète et équilibré.

Les levures résistent mieux au choc osmotique lors de l'inoculation, elles s'implantent plus rapidement dans le moût, sont moins stressées et produisent moins d'acidité volatile et de composés soufrés malodorants.

**ACTIPROFERM VITA** permet de limiter les montées en température lors des fermentations ainsi que l'apparition de composés soufrés indésirables.

**ACTIPROFERM VITA** améliore la cinétique de la fermentation alcoolique et stimule la fermentation malolactique.

#### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

---

##### Dose d'emploi

Conditions normales de fermentation : **10 à 30 g/hl**

Conditions difficiles : 30 g/hl

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières

#### MODE D'EMPLOI

---

Diluer **ACTIPROFERM VITA** dans 10 fois son poids en eau ou en moût et l'incorporer au moût en début de fermentation, le plus tôt possible, avant même l'ensemencement des levures. **ACTIPROFERM VITA** peut être complété par l'ajout d '**ACTIPROFERM ST** ou d '**ACTIPROFERM PH** suivant le niveau d'azote assimilable du moût.

#### CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

---

Sachet de 10 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 2019/934 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. : 01/06/2022



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es