

FERMICOMPLEX O+

DOLMAR

Activateur 100% organique.

APPLICATIONS CENOLOGIQUES

Après un processus de sélection exhaustif, Dolmar a lancé sur le marché l'autolysat de levure complexe **FERMICOMPLEX O+ DOLMAR**. Le parfait équilibre entre les sources d'acides aminés, de petits peptides, de lipides, de polysaccharides, de vitamines et de minéraux fait de **FERMICOMPLEX O+ DOLMAR** un outil parfait pour assurer une nutrition équilibrée aux levures.

Parmi les acides aminés libres, il faut noter la présence de : Acides Thréonine, Phénylalanine, Leucine, Isoulecine et Aspartique, des acides aminés assimilables et indispensables à la formation des composés les plus importants du profil aromatique des vins.

FERMICOMPLEX O+ DOLMAR est le parfait allié dans les fermentations où l'on veut augmenter la concentration de composés aromatiques tels que l'acétate et le butyrate d'éthyle, les acides hexanoïque et octanoïque, l'acétate d'isoamyle, le phényléthanol, les alcools supérieurs, ainsi qu'améliorer les sensations de volume et de rondeur des vins.

Grâce aux facteurs de survie apportés, les levures peuvent mieux s'adapter au stress. De plus, la présence de micro-nutriments permet d'assurer la fin de la fermentation. Leur faible teneur en acides aminés indésirables, comme la méthionine ou l'histidine, et la présence d'acide pantothénique, empêchent le développement d'arômes soufrés et d'amines biogènes. Tous ces aspects nous permettent de favoriser un profil organoleptique correct, mettant en valeur le caractère fruité et le volume en bouche.

Nous recommandons d'ajouter **FERMICOMPLEX O+ DOLMAR** au début de la fermentation alcoolique, juste au moment où les levures catabolisent les acides aminés pour former des composés aromatiques.

Dans les moûts à faible teneur en azote facilement assimilable, nous recommandons d'ajouter de l'azote inorganique tel que **FERMICOMPLEX DOLMAR INORGANIQUE** avant l'inoculation des levures et d'ajouter **FERMICOMPLEX O+ DOLMAR** au début de la fermentation.

DOSE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi.

Dosage moyen : 20-30 g/hl, selon les conditions de fermentation.

20 g/hl de **FERMICOMPLEX O+ DOLMAR** fournit 12 mg/l de NFA équivalent à l'inorganique.

Dose légale maximale

Non applicable

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre 1 kg de **DOLMAR FERICOMPLEX O+** dans 10 litres de moût en fermentation. Ajouter au moût.

PRÉSENTATION ET VIE UTILE

Paquets de 1kg et 10kg.

L'étiquetage de ces emballages comporte toujours la date limite de consommation.

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conservez le récipient rempli, avec le sceau original, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et inodore.

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. : 01/01/2021



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com