

OENOLACTIC FA

DOLMAR

Bactéries spécialement sélectionnées pour la co-inoculation

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

DOLMAR présente **OENOLACTIC FA DOLMAR**, la bactérie *Oenococcus Oeni* spécifiquement sélectionnée pour les processus de co-inoculation, grâce à la bonne alliance qu'elle établit avec les levures, réussissant à s'implanter rapidement et en toute sécurité.

L'utilisation d'**OENOLACTIC FA** offre de nombreux avantages dans les processus d'élaboration des vins, en soulignant l'amélioration organoleptique obtenue grâce à un plus grand développement des arômes fruités et à une plus faible teneur en diacétyl et en acide acétique, ce qui se traduit par des vins plus frais et plus aromatiques avec un caractère moins végétal qui représente une amélioration organoleptique intéressante.

Un autre aspect à souligner avec **OENOLACTIC FA** est la diminution de la production d'amines biogènes, permettant ainsi une plus grande sécurité alimentaire.

L'économie d'énergie liée à l'absence de chauffage des cuves de fermentation malolactique après la fermentation alcoolique, ainsi que l'économie de temps de travail et d'espace dans les cuves de fermentation, sont d'autres aspects à souligner parmi les avantages de la co-inoculation.

La tendance du marché vers des vins de plus en plus fruités et frais, ainsi que la nécessité de les présenter de plus en plus tôt sur le marché, font d'**OENOLACTIC FA** le parfait allié de nos processus de vinification.

CONDITIONS D'UTILISATION

- Niveau de SO₂: en fonction du SO₂ apporté à la réception du raisin, l'inoculation se fera en 24 ou 48 heures. Voir le mode d'emploi.
- pH ≥ 3.3
- Température optimale de travail: 16 à 26°C.
- Titre alcoométrique: ≤ 14,5 % vol.

DOSE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

Dose de 250 HI.

Dose légale maximale

Non applicable

Déclaration d'allergènes

Non applicable

Contre-indications et précautions

Non applicable.

MODE D'EMPLOI

1. **ENSEMENCEMENT DE LA LEVURE.** Suivez les étapes habituelles d'ensemencement de la levure, en sachant que l'utilisation d'un protecteur de levure pour l'eau de réhydratation tel que **FERMICOMPLEX FORCE** est recommandée. Le succès de la co-inoculation dépend d'une bonne gestion de la fermentation alcoolique, c'est pourquoi nous recommandons l'ajout de **FERMICOMPLEX ORG** ou **FERMICOMPLEX PREMIUM L** (autolysat complexe) au moût/raisin après l'inoculation de la levure.
2. **ESEMENCEMENT d'OENOLACTIC FA** après avoir assuré le démarrage de la fermentation alcoolique par les levures. Attendre 24 heures pour l'ensemencement de **OENOLACTIC FA** si l'ajout de SO₂ à l'entrée est < 5 g/HI ; attendre 48 heures, si le SO₂ ajouté est entre 5-8 g/HI.



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com



OENOLACTIC FA

DOLMAR

Dissoudre **OENOLACTIC FA** dans un mélange de moût et d'eau potable (50/50), à 20°C, attendre un maximum de 15 minutes et l'ajouter au réservoir par pompage sans aération. La température du moût au moment de l'inoculation doit être > 16°C.

Ne pas dépasser 30°C si l'alcool déjà présent est de 5% vol. et 28°C si l'alcool est de 10% vol.

A mi-chemin de la fermentation, ajouter **FERMICOMPLEX MID ALL** pour assurer un bon déroulement de la fermentation.

Maintenir la température de fermentation entre 16°C et 26°C.

Vérifiez l'acidité volatile et l'acide malique pour voir l'évolution de la fermentation malolactique.

Une fois la fermentation alcoolique terminée, laissez-la s'écouler et si la fermentation malolactique se poursuit, maintenez la cuve à une température stable de 18°C.

CONDITIONNEMENT

Dosage pour 250 HI. L'étiquetage de ces récipients comporte toujours la date de péremption.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Non ouvert, 18 mois à 4°C/36 mois à -18°C. Une fois ouvert, utiliser immédiatement.

Si le produit est maintenu scellé, il peut être expédié et stocké pendant 3 semaines à température ambiante <25°C sans perte significative de viabilité.

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 GÉNOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX GÉNOLOGIQUE 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: 01/07/2021



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com