



FERMOPLUS® Dap Free

Nutriments de vinification à base d'écorces de levures.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Fermoplus® Dap Free est un produit 100% naturel obtenu à partir de la levure *Saccharomyces cerevisiae*. C'est un produit à base d'écorces de levures, qui garantit la biodisponibilité permanente des composés azotés et lipidiques tout en assurant une bonne expression des composés aromatiques. Pendant la fermentation, la levure a besoin de substances azotées facilement assimilables et de composés lipidiques garantissant sa résistance à des taux élevés en alcool, ainsi que des vitamines et des oligoéléments facilitant les différentes voies métaboliques.

Grâce à sa composition, **Fermoplus® Dap Free** apporte tous les éléments nécessaires à la levure :

- les acides aminés libres sont présents dans une proportion idéale pour la fermentation des moûts;
- les stérols rendent la membrane de la levure plus résistante à l'augmentation de l'alcool et de la température;
- les vitamines B1 (thiamine), B2 (riboflavine), B5 (acide pantothénique), B6 (pyridoxine), B12 (cyanocobalamine) et PP (niacine), jointes au zinc et au magnésium, sont des co-facteurs indispensables à l'activité des enzymes.
- les mannoprotéines empêchent les pertes aromatiques pendant la fermentation en se liant aux esters et aux terpènes, évitant ainsi un entrainement des arômes par dégagement de CO₂.
- les parois cellulaires ne sont pas dégradées et servent de capteurs des acides gras à chaîne moyenne (C8, C10 et C12) qui s'accumulent pendant les fermentations languissantes.

Fermoplus® Dap Free peut être utilisé efficacement dès les premiers stades de la fermentation, à condition que la charge microbienne indigène soit faible. Les vitamines peuvent être disponibles pour la microflore indésirable pouvant produire des composés nuisibles pour le vin. Il est alors recommandé d'ajouter une levure de type *S. cerevisiae* limitant les flores indigènes.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Préparation à base d'écorces de levures.

→ DOSES D'EMPLOI

La dose conseillée est de 10 à 40 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre le produit dans l'eau ou le moût et ajouter au cours d'un remontage. Il est préférable de l'ajouter en trois fois : début fermentation alcoolique, mi-fermentation alcoolique et au deux tiers de la fermentation alcoolique.





FERMOPLUS® Dap Free

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Pour usage alimentaire. Pour usage oenologique.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et des sources de chaleur dans son emballage d'origine non ouvert. Respecter la DDM figurant sur le paquet.

- Sacs de 5 kg.
- Sacs de 20 kg