

AKEBIA

DOLMAR

TINTOS DE CALIDAD CON NOTAS ESPECIADAS Y FRUTA NEGRA

APLICACIONES ENOLÓGICAS

AKEBIA seleccionada para variedades tintas de alta gama por su elegante carácter e intensa expresión en notas especiadas dulces y fruta negra madura.

AKEBIA presenta una buena cesión de polisacáridos, aumentando el volumen de los vinos. Recomendada para variedades tintas de calidad, con medio alto IPT y buena madurez fenólica.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Tolerancia al alcohol: hasta 17% vol.
- Amplio abanico de temperaturas: 12-30 °C.
- Baja necesidades de nitrógeno.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Rendimiento azúcar/alcohol: 16,8 g/l de azúcar para 1% de etanol.
- Producción de acetaldehído y ácido pirúvico: baja. Producción de acidez volátil: baja.
- Necesidades nutricionales baja.
- Producción de H₂S a 60 ppm N baja. Producción de H₂S a 170 ppm N baja.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso:

Se recomienda utilizar 20 g/hl.

Dosis máxima legal.

No aplica.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua tibia (35 – 40 °C). Remover para disolver y esperar 20 minutos. Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el líquido de rehidratación y el mosto no debe ser superior a 10 °C. La duración total de la rehidratación no debe exceder de 45 minutos. Rehidratar siempre la levadura en un recipiente limpio. No es recomendable la rehidratación en mosto

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene. NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Rev: 01/12/2019



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com



AKEBIA

DOLMAR

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 10 kg.

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Embalaje lleno, sin abrir, en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores. Mantener a una temperatura de 3 a 8 °C en caso de conservación por más de 3 meses. Embalaje abierto: utilizar rápidamente.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Rev: 01/12/2019



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com