

FERMLINE COOL

DOLMAR

Blancos y rosados. Desarrollo de aromas tiólicos.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMLINE COOL es una levadura seleccionada por su aporte en el desarrollo de aromas tiólicos durante la fermentación.

La tendencia de consumo actual, se dirige hacia vinos con amplia nariz y frescos. Con **FERMLINE COOL** conseguimos vinos con notas a frutas como maracuyá, cítricos, pomelo o casis.

Los tioles varietales son liberados durante los primeros días de la fermentación gracias a la actividad B-Liasa, presente en especies como **FERMLINE COOL**.

La nutrición de **FERMLINE COOL** ayudará en el desarrollo de estos compuestos, ya que un exceso de amonio inhibe el transporte de sus precursores. Desde Dolmar recomendamos una gestión del nitrógeno de forma controlada y siempre con compuestos específicos.

La presencia de precursor de glutatión favorece el desarrollo de compuestos como el 3MH y 4 MMP. Importante por tanto aumentar su concentración con productos como **FERMICOMPLEX G+ DOLMAR** o **SENSACION DELIGHT DOLMAR**.

Aportando **FERMICOMPLEX MID ALL**, hacia 1070 de densidad, ayudará con su aporte de aminoácidos seleccionados en el desarrollo de estos compuesto tiolados.

Como características microbiológicas de **FERMLINE COOL** destacar:

Especie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.

Factor killer.

Fase de latencia corta.

Velocidad de fermentación moderada.

Moderado requerimiento nutricional.

Las características enológicas de **FERMLINE COOL**:

Rendimiento azúcar/alcohol: 16,8 g/l de azúcar para 1 % de alcohol.

Producción media de sulfuroso.

Producción baja de espuma.

Producción media de glicerol.

Para aumentar el desarrollo de tioles, aconsejamos fermentar a una temperatura entre 16-18°C y una turbidez > 100 NTU.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

20 - 30g/Hl.

Dosis máxima legal

No aplica

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

Producido por DK17581872 en Dinamarca para Dolmar Productos SL.

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

FERMLINE COOL

DOLMAR

Blancos y rosados. Aromas tiólicos.

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

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 500 g. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Mantener a una temperatura de 4 a 8 °C en caso de conservación por más de 3 meses.

Producido por DK17581872 en Dinamarca para Dolmar Productos SL.

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