

FERMICOMPLEX ALL ROAD

DOLMAR

Activador de fermentación orgánico e inorgánico.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMICOMPLEX ALL ROAD DOLMAR es un activador formado por la unión equilibrada de derivados de levaduras ricas en aminoácidos específicos, junto con nitrógeno inorgánico.

La selección de la levadura inactivada se hace en base al perfil de aminoácidos presentes en ella, destacando la presencia de aminoácidos asimilables e indispensables en la formación de los compuestos más importantes dentro del perfil aromático de los vinos.

Limitamos el contenido en aminoácidos precursores de aminas biógenas, y de precursores de aromas azufrados.

La presencia de fosfato amónico ayuda en los comienzos de fermentación en aquellos casos donde veamos una deficiencia de NFA, colaborando en la cinética fermentativa, así como en el desarrollo aromático de los vinos.

FERMICOMPLEX ALL ROAD DOLMAR realiza un papel fundamental en las etapas de mitad de fermentación, aportando los lípidos y micronutrientes del interior de la levadura inactivada, aseguramos los finales de la misma y ampliamos el perfil aromático de los vinos.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis media: 20-40 g/Hl, según las condiciones de fermentación.

20 g/Hl de FERMICOMPLEX ALL ROAD DOLMAR aportan 30 mg/l de NFA.

Dosis máxima legal

142 g/Hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de FERMICOMPLEX ALL ROAD DOLMAR en 10 litros de mosto en fermentación. Incorporarlo.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 20 kg.

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.

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



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es