

FERMICOMPLEX DUO

DOLMAR

Nutriente inicio de fermentación, idóneo para mostos con alta deficiencia en NFA.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Complejo a base de:

- Sulfato y fosfato diamónico.
- Tiamina

FERMICOMPLEX DUO es un complejo nutritivo de rápida asimilación por parte de la levadura, imprescindible en la multiplicación y posterior mantenimiento de la biomasa de las levaduras durante la fermentación.

FERMICOMPLEX DUO está pensado para aportar los nutrientes necesarios al comienzo de la fermentación alcohólica, en mostos con carencias importantes de nitrógeno, consiguiendo así rapidez en la multiplicación de la levadura, asegurándonos de su implantación, así como finales de fermentaciones dinámicos y seguros.

Recomendado en mostos con nitrógeno fácilmente asimilable por debajo de 200 mg/l. Este valor dependerá de las condiciones de fermentación teniendo que ser superior para mostos con condiciones extremas como altos grados probables, desfangados muy enérgicos, etc.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis media: 20 g/Hl.

20 g/Hl de FERMICOMPLEX DUO DOLMAR aportan 40 mg/l de NFA.

Dosis máxima legal

60 g/Hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de FERMICOMPLEX DUO DOLMAR en 10 litros de mosto en fermentación. Incorporar al inicio de fermentación.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 25 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