

FERMICOMPLEX G+

DOLMAR

Nutriente orgánico rico en glutatión, prevención de la oxidación, activador de la fermentación, protector de aromas.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

En los últimos estudios realizados sobre el glutatión, al igual que en las primeras conclusiones obtenidas en nuestro centro de investigación de Dolmar, se ve reflejado cómo este tripéptido presenta un alto poder antioxidante al reaccionar con diferentes fenoles, dotándoles de una elevada capacidad de resistencia al oxígeno. De este modo se activa la fermentación alcohólica, actuando como protector de aromas volátiles como terpenos, esteres y tioles volátiles positivos. Preserva la vida de los vinos. De forma natural encontramos glutatión en la composición de la uva. También forma parte, en un porcentaje bajo, del peso seco de *S. cerevisiae*, por lo que podemos encontrar en vinos acabados contenidos de entre 0,5 y 4,0 mg/l.

El interés de **FERMICOMPLEX G+ DOLMAR** radica en varios aspectos:

- Alto contenido en glutatión
- Alto contenido en precursores del glutatión, como glutamato, cisteína y glicina
- Alto contenido en otros aminoácidos que favorecen el desarrollo de aromas.

Enriquecer el mosto al inicio de la fermentación con **FERMICOMPLEX G+ DOLMAR** favorece la captación del mismo por parte de la levadura; ésta lo volverá a ceder al medio en su autólisis, aportando al vino este potente antioxidante que favorecerá la preservación de los aromas, aumentando como resultado final la longevidad de los vinos. Para conseguir esta meta, la nutrición en NFA de los mostos al inicio de la fermentación tiene que ser la adecuada a la levadura utilizada, evitando así que utilicen estos compuestos como fuente de nitrógeno.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis media: 20-30 g/Hl.

20 g/Hl de FERMICOMPLEX G+ DOLMAR aportan 5mg/l de NFA.

Dosis máxima legal

133g/l.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de **FERMICOMPLEX G+ DOLMAR** en 10 litros de mostos en fermentación. Incorporar al inicio de fermentación.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1kg y 10 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