

## FERMICOMPLEX KRONOS

# DOLMAR

### Mejora la cinética fermentativa

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

La rehidratación de la levadura seca activa utilizada en enología es uno de los pasos de mayor importancia para asegurar una adecuada protección de la levadura. Una correcta gestión de esta etapa nos permite reforzar la membrana y proteger a la levadura del choque osmótico. En la producción de levaduras la deshidratación lleva a una desnaturalización de la membrana plasmática. Es en el momento de la hidratación cuando esta membrana se reconstruye, momento interesante para conseguir activarla y hacerla más resistente a condiciones extremas.

**FERMICOMPLEX KRONOS DOLMAR** es una levadura inactivada rica en micronutrientes y ácidos grasos poliinsaturados que aporta factores de crecimiento y supervivencia, consiguiendo mejorar la implantación de la levadura en el medio y aumentando su viabilidad. El uso de **FERMICOMPLEX KRONOS DOLMAR** refuerza la membrana de la levadura mejorando su resistencia al estrés y aumentando su viabilidad en etapas finales de la fermentación.

Con **FERMICOMPLEX KRONOS DOLMAR** la levadura puede dirigir la fermentación de manera más sencilla y segura, lo que se traduce en resultados óptimos, con menores desviaciones organolépticas, menor producción de acidez volátil y compuestos azufrados. Todo lo anterior nos permite obtener vinos de mayor calidad con aromas más intensos y mayor franqueza en boca.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

##### Dosis de uso

Dosis media: 30 g/Hl, según las condiciones de fermentación.

20 g/Hl de **FERMICOMPLEX KRONOS DOLMAR** aportan 4 mg/l de NFA.

##### Dosis máxima legal

No aplica

##### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

##### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

#### MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en 20 veces su peso en agua, a temperatura de 35 – 40 °C. Utilizar esta agua para rehidratación de las levaduras, siguiendo el protocolo habitual de rehidratación.

#### 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: 01/05/2021



**Dolmar Productos, S.L.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com