

FERMICOMPLEX NATUR

DOLMAR

Nutriente para el inicio de fermentación

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMICOMPLEX NATUR DOLMAR se presenta como la unión equilibrada de:

- Nitrógeno inorgánico, fosfato diamónico.
- Nitrógeno orgánico, levadura inactivada Aa.
- Tiamina.

FERMICOMPLEX NATUR DOLMAR aporta los mismos elementos nitrogenados que los que naturalmente provienen de la uva, necesarios para una buena multiplicación y un buen desarrollo de las levaduras, consiguiendo fermentaciones dinámicas y seguras.

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 fermentaciones extremas como altos grados probables, desfangados muy enérgicos, etc.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

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

20 g/hl de FERMICOMPLEX NATUR DOLMAR aportan 16 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 NATUR DOLMAR en 10 litros de mosto en fermentación. Incorporar a mitad de fermentación.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1kg y 10kg.

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