

## FERMICOMPLEX OPTIMA

# DOLMAR

**Nutriente, activador y factor de supervivencia para mostos muy desfangados.**

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Activador completo a base de nitrógeno inorgánico, levaduras inactivadas ricas en aminoácidos selectivos y celulosa.

**FERMICOMPLEX OPTIMA DOLMAR** favorece el desarrollo de aromas y asegura la fermentación en mostos muy desfangados.

Dentro de la selección de los aminoácidos aportados en **FERMICOMPLEX OPTIMA DOLMAR** encontramos:

- Composición óptima en aminoácidos que favorece las sucesivas síntesis de proteínas de transporte de azúcar (factor limitante en la cinética al final de la FOH) y limita la producción de compuestos azufrados que aportan aromas desagradables.
- Alto contenido en aminoácidos precursores de aromas, consiguiendo mayor complejidad e intensidad aromática.

El nitrógeno inorgánico así como la celulosa, nos ayudan en el desarrollo de la fermentación. Especialmente indicado en aquellos mostos muy desfangados que están desprovistos tanto de nitrógeno como de la turbidez necesaria para poder llevar a cabo la fermentación.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis media: 20-40 g/Hl, según las condiciones de fermentación.  
20 g/Hl de FERMICOMPLEX OPTIMA DOLMAR aportan 28 mg/l de NFA.

#### Dosis máxima legal

142g/Hl.

#### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica

### MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de **FERMICOMPLEX OPTIMA DOLMAR** en 10 litros de mosto en fermentación. Incorporar al inicio de la fermentación.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 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