

FERMICOMPLEX TIRAGE

DOLMAR

Activador completo para el tirage

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Desde Dolmar presentamos **FERMICOMPLEX TIRAGE DOLMAR** complemento nutritivo idóneo para la elaboración de vinos espumosos de calidad, compuesto en base a:

- Nitrógeno inorgánico, fosfato diamónico
- Tiamina

La tiamina así como el fosfato diamónico son imprescindibles en la multiplicación y posterior mantenimiento de la biomasa de las levaduras durante la fermentación, importante más si cabe en la segunda fermentación donde el contenido en nutrientes es generalmente más bajo.

FERMICOMPLEX TIRAGE DOLMAR está pensado para aportar los nutrientes necesarios al comienzo de la segunda fermentación alcohólica, consiguiendo así rapidez en la multiplicación de la levadura, asegurándonos de su implantación, así como finales dinámicos y seguros.

FERMICOMPLEX TIRAGE DOLMAR está indicado en la segunda fermentación en cualquiera de sus métodos, tradicionales, champenoise, gran bass...

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Toma de espuma 5 a 10 g/Hl.

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

Dosis máxima legal

60 g/hl. 30 g/hl en segunda fermentación de vinos espumosos.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de **FERMICOMPLEX TIRAGE DOLMAR** en 10 litros de vino.

Incorporar poco a poco optimizando la homogeneización.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 Kg.

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y 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