

## FERMICOMPLEX MID ALL

# DOLMAR

### Nutriente, activador y factor de supervivencia para mitad de fermentación

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

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

**FERMICOMPLEX MID ALL DOLMAR** aporta a mitad de fermentación los elementos necesarios para que la levadura pueda llevar a cabo la fermentación con éxito y sin desviaciones organolépticas.

Aporta nutrientes en forma orgánica e inorgánica que hacen que aumente la viabilidad de la levadura, consiguiendo finales de fermentación rápidos y seguros. La presencia de cortezas de levadura actúa como un importante factor de supervivencia ya que eliminan del medio toxinas como ácidos grasos de cadena corta C8-C12 y restos de pesticidas, asegurando los finales de fermentación.

Dentro de la selección de los aminoácidos aportados en **FERMICOMPLEX MID ALL 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 cisteína, aminoácido que limita el desarrollo de Brettanomyces.
- Bajo contenido en arginina, aminoácido esencial para el desarrollo de bacterias lácticas, (previniendo el picado láctico).

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

##### Dosis de uso

30 g/hl, según las condiciones de fermentación.

20 g/hl de FERMICOMPLEX MID ALL DOLMAR aportan 23 mg/l de NFA.

##### Dosis máxima legal

50 g/Hl

##### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

##### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

#### MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de **FERMICOMPLEX MID ALL DOLMAR** en 10 litros de mosto en fermentación.

La adición de **FERMICOMPLEX MID ALL DOLMAR** se realizará al final del primer tercio de la fermentación alcohólica.

#### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 kg, 5 kg y 20 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



**Dolmar Productos, S.L.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com