

FERMLINE EUPHORYA

DOLMAR

Blancos aromáticos. Desarrollo terpénico.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMLINE EUPHORYA es una levadura seleccionada para la elaboración de vinos blancos de alta calidad gracias a su capacidad para producir una amplia gama de aromas fermentativos en equilibrio con aromas varietales (aromas cítricos y florales) muy estables en el tiempo. Los vinos resultantes se caracterizan por una mayor complejidad y finura aromática.

Su buena aptitud en el desarrollo de aromas terpénicos y su mineralidad hacen que en conjunto sea una levadura de éxito para la fermentación de variedades tales como Albariño, Moscatel, Tempranillo blanco, Garnacha blanca, o incluso para variedades más neutras como Viura o Airén que asociada a una nutrición dirigida con **FERMICOMPLEX ORG** ayuda a desarrollar estos aromas.

Especialmente indicada por tanto en la elaboración de vinos blancos donde queramos resaltar la intensidad y la complejidad aromática.

Su buena autólisis hace de **FERMLINE EUPHORYA** una aliada perfecta en la crianza sobre lías posterior a la fermentación alcohólica.

Como características microbiológicas de **FERMLINE EUPHORYA** destacar:

- *Saccharomyces cerevisiae*
- *Killer*
- *Tolerancia al alcohol: 14 %*
- *Cinética de fermentación regular*
- *Rango óptimo de temperatura: 15 °C a 25 °C*
- *Necesidades en nitrógeno medias. Se recomienda la adición de FERMICOMPLEX ORG para optimizar su metabolismo aromático.*
- *Baja producción de SO₂ y acidez volátil.*
- *Baja producción de SH₂.*

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

20-30 g/hl.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

1. Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35° y 40°C).
2. Mezclar cuidadosamente y dejar rehidratar durante 20 minutos.
3. Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto y el medio de rehidratación no debe exceder los 10°C. Si fuera necesario, aclimatar la preparación añadiendo progresivamente mosto.
4. La duración total de la rehidratación no debe exceder los 45 minutos.
5. Rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
6. No se recomienda la rehidratación en el mosto.

En mostos con grado potencial elevado ó fermentaciones en condiciones reductivas se recomienda rehidratar la levadura con FERMICOMPLEX FORCE a dosis de 30g/Hl.



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com



FERMLINE EUPHORYA

DOLMAR

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 500 g. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Mantener a una temperatura de 4 a 8 °C en caso de conservación por más de 3 meses.

Producido por DK17581872 en Dinamarca para Dolmar Productos SL.

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