

FERMICOMPLEX SUPREME

DOLMAR

100% autolisado

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMICOMPLEX SUPREME DOLMAR es un derivado de levaduras 100 % autolisado que nos permite aportar una nutrición equilibrada con niveles óptimos de nitrógeno además de alto contenido en micronutrientes, vitaminas y minerales. Este nutriente es ideal para vinos en los que buscamos una excelente expresión aromática y para variedades con requerimientos nutricionales especiales.

El aporte de nitrógeno es un factor necesario para favorecer el metabolismo de las levaduras y nos va ayudar a mejorar el perfil aromático evitando el efecto represivo NCR. Pero no sólo el aporte de nitrógeno es importante para asegurar una correcta nutrición. Sabemos que la presencia de minerales como Mg y Zn resulta indispensable para finalizar con éxito la fermentación. Igualmente disponer de una concentración adecuada de ciertas vitaminas como la vitamina B5 ayuda a reducir el posible desarrollo de compuestos azufrados.

Con **FERMICOMPLEX SUPREME DOLMAR** aportamos un nutriente complejo y muy equilibrado, rico en estos oligoelementos, consiguiendo una mayor síntesis de ésteres. Gracias a la biosíntesis de estos aromas logramos vinos más afrutados y menos herbáceos. Su uso puede ser de gran interés para vinos de alta gama en los que buscamos un perfil organoléptico complejo. También resulta muy interesante para uvas con fuerte carencia en la que necesitamos dirigir la fermentación hacia la biosíntesis de compuestos aromáticos para mejorar su perfil organoléptico. En estos casos recomendamos usarlo combinado con **FERMICOMPLEX FORCE DOLMAR**.

En cualquiera de los casos, el aporte de **FERMICOMPLEX SUPREME DOLMAR** facilitará la adaptación de las levaduras a situaciones de estrés asegurando el final de fermentación.

En mostos con bajo contenido en nitrógeno fácilmente asimilable aconsejamos en el encubado la adición de nitrógeno inorgánico como **FERMICOMPLEX INORGANIC DOLMAR** previo a la inoculación de las levaduras y adicionar el **FERMICOMPLEX SUPREME DOLMAR** en el momento que arranque la fermentación.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis media: 20-30 g/Hl, según las condiciones de fermentación.

20 g/hl de **FERMICOMPLEX SUPREME DOLMAR** aportan 20 mg/l de NFA equivalente a inorgánico.

Dosis máxima legal

No aplica

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de **FERMICOMPLEX SUPREME DOLMAR** en 10 litros de mosto en fermentación. Incorporarlo al depósito.

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: 01/05/2021



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com