

OENOLACTIC FA

DOLMAR

Bacteria especialmente seleccionada para Co-inoculación

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Desde **DOLMAR** presentamos **OENOLACTIC FA DOLMAR**, bacteria *Oenococcus Oeni* seleccionada específicamente para los procesos de co-inoculación, gracias a la buena alianza que establece con las levaduras, consiguiendo implantarse de forma rápida y segura.

El uso de **OENOLACTIC FA** ofrece muchas ventajas en los procesos de vinificación, destacando la mejora organoléptica que se consigue gracias al mayor desarrollo de aromas afrutados y menor contenido en diacetilo y ácido acético, lo que se traduce en vinos más frescos y aromáticos con un menor carácter vegetal que supone una interesante mejora organoléptica.

Otro aspecto a destacar con **OENOLACTIC FA** es el descenso en la producción de aminas biógenas, consiguiendo por tanto una mayor seguridad alimentaria.

El ahorro energético que supone no tener que calentar posteriormente a la fermentación alcohólica los depósitos para el desarrollo de la fermentación maloláctica, junto con el ahorro de tiempo del personal y del espacio en los tanques de fermentación, son otros aspectos a destacar dentro de las ventajas de la co-inoculación.

La tendencia del mercado hacia los vinos cada vez más afrutados y frescos junto con la necesidad de presentarlos cada vez más pronto en el mercado hace de **OENOLACTIC FA** la aliada perfecta en nuestras vinificaciones.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

- Nivel de SO₂: dependiendo del SO₂ aportado en la recepción de la uva, la inoculación se hará en 24 o 48 horas. Ver modo de empleo.
- pH ≥ 3.3
- Temperatura óptima de trabajo: 16 a 26 ° C.
- Grado alcohólico: $\leq 14,5$ % vol.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis de 250 HI.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

1. **SIEMBRA DE LA LEVADURA.** Seguir los pasos habituales de siembra de la levadura, teniendo en cuenta que se recomienda el uso de un protector de levadura para el agua de rehidratación como **FERMICOMPLEX FORCE**.
El éxito de la co-inoculación depende de una buena gestión de la fermentación alcohólica, por lo que recomendamos la adición al mosto/uva de **FERMICOMPLEX ORG** o **FERMICOMPLEX PREMIUM L** (autolisado complejo), después de inocular la levadura.
2. **SIEMBRA DE OENOLACTIC FA** tras asegurar el inicio de la fermentación alcohólica por parte de las levaduras. Esperar 24 horas para la siembra de **OENOLACTIC FA** si la adición de SO₂ a la entrada es < 5 g/HI; esperar 48 horas, si el SO₂ añadido es de entre 5-8 g/HI.





OENOLACTIC FA

DOLMAR

Disolver **OENOLACTIC FA** en una mezcla mosto y agua potable (50/50), a 20°C, esperar un máximo de 15 minutos y añadirla al depósito mediante un remontado sin aireación. La temperatura del mosto en el momento de la inoculación deberá de ser > 16º C.

No superar en este momento los 30°C si el alcohol ya presente es de 5%vol. y los 28°C si el alcohol es de 10% vol.

A mitad de la fermentación aportar **FERMICOMPLEX MID ALL** para el buen desarrollo de la fermentación.

Mantener la temperatura de fermentación entre 16°C y 26°C.

Revisar la acidez volátil y el ácido málico para ver la evolución de la fermentación maloláctica.

Una vez se termina la fermentación alcohólica, descubamos y si la fermentación maloláctica continua, mantener el depósito a una temperatura estable de 18°C.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Dosis para 250 Hl. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Sin abrir, 18 meses a 4°C/36 meses a -18°C. Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Si el producto se mantiene sellado puede ser enviado y almacenados durante 3 semanas a temperatura ambiente <25°C sin pérdida significativa de viabilidad.

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: 01/07/2021



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com