



Dalmar

PRODUCTOS

FICHA TÉCNICA

RENAISSANCE FRESCO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto	Conforme
Olor	Conforme
Humedad	< 8 %
Levaduras revivificables	$\geq 10^{10}$ CFU/g
Otras levaduras	$< 10^5$ CFU/g
Mohos	$< 10^5$ CFU/g
Bacterias lácticas	$< 10^5$ CFU/g
Bacterias acéticas	$< 10^4$ CFU/g
Salmonellas	Ausencia en 25 g
Escherichia coli	Ausencia en 1 g
Estafilococos Aureus	Ausencia en 1 g
Coliformes	$< 10^2$ CFU/g
Pb	<2 mg/kg
Hg	<1 mg/kg
As	<3 mg/kg
Cd	<1 mg/kg

DOSIS DE EMPLEO

Dosis de uso
 Dosis de 20 - 35 g/hL.
 Dosis máxima legal
 No aplica

DECLARACIONES

Declaración de alérgenos
 Libre de alérgenos.
 Contraindicaciones y precauciones
 No aplica.

LA CEPA QUE DEFINITIVAMENTE PREVIENE EL H₂S PARA PRODUCTORES DE SIDRA

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Específicamente desarrollada para productores de sidra, Fresco imparte un brillante toque de manzana y un refrescante y vivificante acabado, con cinética estable y sólida.

La cepa es de una variedad diseñada para fermentación seca, de cuerpo medio y un acabado frutal fresco y equilibrado. Entre los aromas y sabores destacados figuran manzana roja, pera y cítrico. Se puede usar para distintos estilos de Sidra como New World, English, Fresh, Perry, Ice, New England, AppleWine y sidras frutales.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Compatible con FML	Si	Factor conversión	
Temperatura óptima	13 °C -25 °C	Glicerol	
Tolerancia al frío*	13 °C	Acidez volátil	
Tolerancia al alcohol	15 %	Producción SO ₂	Baja
Requerimientos de N	Medio	Producción H ₂ S	Nula
Factor Killer	Muy poca	Producción espuma	
Floculación	Elevada	Niveles de FAN	Bajos 150-225 Medios 225-300 Altos 300+
*Cuando la fermentación activa sea establecida			

VARIETADES RECOMENDADAS

- Nuevo Mundo
- Inglés
- Francés
- Pera
- Sidra de hielo
- New England
- Vino de Manzana
- Sidra de otras frutas

RENAISSANCE FRESCO



Fermentación de sidra hasta 6.5%(v/v)



CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

MODO DE EMPLEO

Por favor siga las instrucciones de rehidratación para evitar fermentaciones lentas y/o paradas.

Instrucciones de rehidratación:

1. En un contenedor estéril e inerte, prepare agua sin cloro a 38-42 °C (100-108 °F) en una cantidad correspondiente a 10 veces el peso de la cepa a ser rehidratada.
2. Mezcle suavemente la cepa con el agua y deje pasar 20 minutos para rehidratación.
3. Después de la rehidratación, comience a agregar lentamente el mosto en la mezcla de cepa de levadura cada 5 minutos para permitir la aclimatación. No disminuya la temperatura de la mezcla en más de 5 °C (41 °F) en cada adición de mosto.
4. Cuando la temperatura de la suspensión de levadura sea menos de 10 °C (50 °F) más cálida que el mosto a ser inoculado, agregue lentamente la mezcla de levadura en el recipiente de fermentación.

Nota: No se aconseja agregar directamente levadura seca al tanque de mosto.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

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

Producido por Danstar Ferment para Dolmar Productos SLU

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: 01/08/2022

Calle La industria 28. Polígono Entrecarreteras (Haro, La Rioja)
 info@dolmar.es
 www.dolmarproductos.com
 @somosdolmar