



# Dalmar

## PRODUCTOS

FICHA TÉCNICA

### RENAISSANCE MAESTOSO

#### 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 - 35g/hl.  
Dosis máxima legal  
No aplica

#### DECLARACIONES

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

LEVADURA PARA VINOS MUY AFRUTADOS, CON COLOR INTENSO Y ESTRUCTURA TÁNICA.

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

El tiempo moderado de fermentación de Maestoso permite períodos de maceración más prolongados que, cuando se combina con su capacidad para promover la extracción polifenólica, produce vinos de color estable y estructura tánica.

Maestoso mantiene la acidez natural del mosto otorgando un carácter frutal sostenido, brillante, fresco y una sensación vívida de retrogusto que perdura en el paladar. Maestoso combina perfectamente con Merlot de estilo internacional y mucho cuerpo, dado que su perfil aromático se basa en frutos negros concentrados (mora, ciruela). Los tiempos de maceración más largos también fomentan la textura aterciopelada de taninos y darán más brillo a la acidez y la longitud. Esta cepa es ideal para uvas como Tempranillo, porque Maestoso añadirá intensidad a su perfil aromático. Maestoso es compatible con fermentación maloláctica (FML).

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

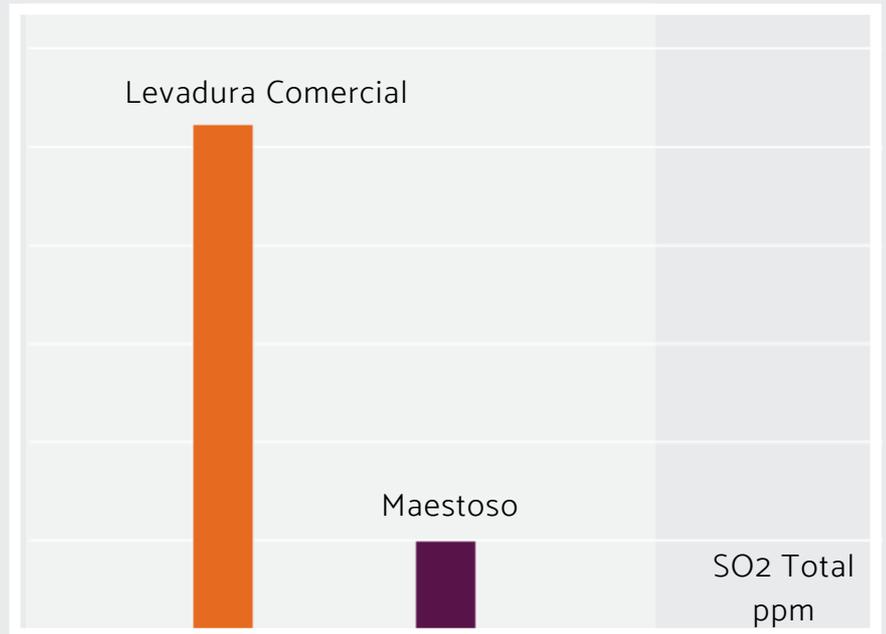
|  |              |   |   |
|--|--------------|---|---|
| Cinética                                       | Moderada     | Factor conversión   | 16.6 g/L                                      |
| Temperatura óptima                             | 18 °C -25 °C | Glicerol  | 7.0 - 9.0 g/L                                 |
| Tolerancia al frío*                            | 15 °C        | Acidez volátil  | Moderada                                      |
| Tolerancia al alcohol                          | 16 %         | Producción SO2  | Muy baja                                      |
| Requerimientos de N                            | Medio-Alto   | Producción H2S  | Nula  |
| Factor Killer                                  | Neutro       | Producción espuma   | Moderada                                      |
| Floculación                                    | Elevada      | Niveles de FAN  | Bajos 150-225<br>Medios 225-300<br>Altos 300+ |
| *Cuando la fermentación activa sea establecida |              | **gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcar y nutrientes del mostos y las condiciones ambientales. |   |

#### VARIETADES RECOMENDADAS

- Merlot
- Tempranillo
- Graciano
- Bobal

# RENAISSANCE MAESTOSO

Muy baja producción de SO<sub>2</sub> total por parte de Maestroso, con prevención de H<sub>2</sub>S, en comparación con una levadura convencional en fermentaciones de mosto de Merlot. (FAN 300 mg/L, Brix 25 °).



## 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 y 10 kg. 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