

FERMICOMPLEX FORCE

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Aumenta la viabilidad de tus levaduras

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La rehidratación de la levadura seca activa utilizada en enología es, uno de los pasos con más importancia para el buen funcionamiento de la misma. En la producción de este tipo de levaduras, la deshidratación lleva a una desnaturalización de la membrana plasmática. Es en el momento de la hidratación cuando esta membrana se reconstruye, momento interesante para conseguir activarla y hacerla más resistente a condiciones extremas. El aporte de **FERMICOMPLEX FORCE DOLMAR** tiene un efecto directo sobre la membrana, aumentando la protección de la levadura frente choque osmótico, acidez, alcohol, etc.

FERMICOMPLEX FORCE DOLMAR es una levadura inactivada que aporta:

- Esteroles y ácidos grasos poliinsaturados, imprescindibles en la formación de la membrana plasmática para prepararla frente a condiciones difíciles.
- Micronutrientes, vitaminas y minerales indispensables para favorecer unas características organolépticas apropiadas.

Con **FERMICOMPLEX FORCE DOLMAR** se consigue mejorar la implantación de la levadura en el medio, aumentando su viabilidad. Las levaduras muestran una mayor seguridad fermentativa, con la consiguiente mejora organoléptica, ya que se evitan desviaciones durante las fermentaciones además de que permiten garantizar la entrada de precursores aromáticos en la levadura para que sean transformados en aroma. Se aconseja su uso para:

- Mostos con grados probables altos
- Mostos muy desfangados
- Mostos carentes de nitrógeno
- Temperaturas extremas de fermentación, maceraciones prefermentativas en frío.
- Levaduras que, por sus características enológicas, sean sensibles a las características de fermentación.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

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

20 g/Hl de FERMICOMPLEX FORCE DOLMAR aportan 4mg/l de NFA.

Dosis máxima legal

No aplica

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en 20 veces su peso en agua, a temperatura de 35 – 40 °C.

Utilizar esta agua para rehidratación de las levaduras, siguiendo el protocolo habitual de rehidratación.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1kg y 10 kg.

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.
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com