

Activador 100% orgánico.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Tras una exhaustiva selección, Dolmar pone en el mercado el autolisado complejo en base a levaduras inactivadas y autolisados de levadura **FERMICOMPLEX ORG DOLMAR**. Su equilibrio perfecto entre fuentes de aminoácidos, pequeños péptidos, lípidos, polisacáridos, vitaminas y minerales hace de **FERMICOMPLEX ORG** una herramienta perfecta para asegurar una equilibrada nutrición para las levaduras.

Dentro de los aminoácidos libres, cabe destacar la presencia de: Treonina, Fenilalanina, Leucina, Isoleucina y Ac. Aspártico, aminoácidos asimilables e indispensables en la formación de los compuestos más importantes dentro del perfil aromático de los vinos.

FERMICOMPLEX ORG DOLMAR es el aliado perfecto en las fermentaciones donde queramos aumentar la concentración de compuestos aromáticos como, acetato y butirato de etilo, ácidos hexanoico y octanoico, acetato de isoamilo, feniletanol, alcoholes superiores, así como mejorar las sensaciones de volumen y redondez de los vinos.

Gracias a los factores de supervivencia aportados, las levaduras pueden adaptarse mejor al estrés. Además, la presencia de micronutrientes nos permite asegurar el final de fermentación. Su bajo contenido en aminoácidos no deseados, como metionina o histidina y la presencia de ácido pantoténico, previenen en el desarrollo de aromas azufrados, así como de amins biógenas. Todos estos aspectos nos permiten favorecer un correcto perfil organoléptico realizando el carácter afrutado y el volumen en boca.

Recomendamos adicionar **FERMICOMPLEX ORG DOLMAR** en el arranque de la fermentación alcohólica, justo en el momento en el que las levaduras catabolizan los aminoácidos formando compuestos aromáticos.

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 ORG 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 ORG DOLMAR** aportan 12 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 ORG DOLMAR** en 10 litros de mosto en fermentación. Incorporarlo al depósito.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1kg y 10

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

