

FERMICOMPLEX PREMIUM L

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Activador de fermentación 100% orgánico líquido

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Tras una exhaustiva selección, Dolmar pone en el mercado **FERMICOMPLEX PREMIUM L DOLMAR** autolisado de levadura complejo. Su equilibrio perfecto entre fuentes de aminoácidos, pequeños péptidos, lípidos, polisacáridos, vitaminas y minerales hace de **FERMICOMPLEX PREMIUM L** 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 PREMIUM L 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 PREMIUM L 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 PREMIUM L DOLMAR** en el momento que arranque la fermentación.

Gracias a nuestro proceso de producción Fluid Stabilization Process podemos presentar **FERMICOMPLEX PREMIUM L DOLMAR** como un producto de máxima estabilidad, asegurando comodidad y facilidad en su uso.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis media: 30 – 60 ml/Hl, según las condiciones de fermentación.

40 ml/hl de **FERMICOMPLEX PREMIUM L DOLMAR** aportan 7 mg/l de NFA equivalente a inorgánico.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

Contiene 2 g/l ± 0.5 de SO₂.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica

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

MODO DE EMPLEO

Adicionar la cantidad requerida de **FERMICOMPLEX PREMIUM L DOLMAR** en el mosto en fermentación o en agua de hidratación agitando el envase para asegurar la mayor homogeneización del producto.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 22 kg, 300kg y 1.100 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.

Conservar preferentemente entre 5 y 25 °C.

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