

FERMLINE CLASS

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Tintos alta gama

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMLINE CLASS levadura seleccionada por su capacidad de elaborar vinos con una estructura tánica elevada y alto potencial de envejecimiento de los vinos, influyendo de forma positiva en el color.

Estas características hacen de **FERMLINE CLASS** la levadura idónea para la elaboración de vinos de alta gama que vayan destinados a crianza.

FERMLINE CLASS presenta una rápida autólisis en el final de la fermentación, factor que favorece el afinamiento de vinos con alto poder tánico, presentando así vinos más amplios y amables. Esta característica hace que disminuya el carácter vegetal de variedades pirazínicas como el cabernet sauvignon.

Como características microbiológicas de **FERMLINE CLASS** destacar:

Saccaromyces cerevisiae cerevisiae.

Factor K2.

Tolerancia al alcohol alta (hasta un 14%).

Cinética de fermentación: fase de latencia corta y buen desarrollo de la fermentación.

Rango óptimo de temperatura: de 15 a 32 °C.

Moderada necesidad de NFA; comprobar el contenido inicial.

Las características enológicas de **FERMLINE CLASS**:

Rendimiento azúcar-alcohol: 16,5 g/l de azúcar para 1% de etanol.

Baja producción de H₂S; esta producción depende de la nutrición nitrogenada.

Baja producción de SO₂.

Moderada producción de acidez volátil.

Buen efecto en el color de los vinos tintos.

Producción de espuma baja.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

20 - 30g/Hl.

Dosis máxima legal

No aplica

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua tibia (35 – 40 °C). Remover para disolver y esperar 20 minutos. Añadir al mosto.

La diferencia entre el líquido de rehidratación y el mosto no debe ser superior a 10 °C. La duración total de la rehidratación no debe exceder de 45 minutos. Rehidratar siempre la levadura en un recipiente limpio. No es recomendable la rehidratación en mosto.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 500 g. 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.

Mantener a una temperatura de 4 a 8 °C en caso de conservación por más de 3 meses.

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

Producido por DK17581872 en Dinamarca para Dolmar Productos SLU



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com