

FERMLINE SECURITY

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Calidad y seguridad. Tipicidad varietal.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMLINE SECURITY, herramienta indispensable a la hora de la elaboración de grandes vinos blancos, rosados y tintos. Apropriada para aquellos vinos donde se busca respetar la tipicidad de la variedad y donde necesitamos únicamente la ayuda y seguridad de una levadura fermentadora, capaz de mantener una cinética regular en condiciones difíciles.

Condiciones como:

Blancos y rosados muy desfangados, con baja turbidez.

Fermentaciones a bajas temperaturas, preservando aromas primarios, rangos desde 15 hasta 30 °C.

Tiene un tiempo de latencia corto, por lo que es óptima para arrancar la FOH tras una maceración prefermentativa en frío.

Mostos con alto poder alcohólico; es capaz de fermentar hasta 17% vol.

Paradas de fermentación. Imprescindible en pies de cubas de paradas.

Toma de espuma en elaboración vino espumoso. Resistente a la presión y a concentraciones elevadas de SO₂.

FERMLINE SECURITY presenta una muy buena autólisis, por lo que los vinos fermentados con ella presentan un amplio volumen en boca.

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

Especie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*.

Poder alcohógeno: es de 17% en volumen, en medio sintético.

Cinética fermentativa: aunque contenga variedad bayanus, la cepa arranca rápidamente la fermentación alcohólica.

Igualmente, a temperaturas bajas (15 °C), la cinética es frecuentemente rápida y la ralentización final poco marcada. Las tomas de espuma se desarrollan sin problema, hasta a 9 – 10 °C.

Resistencia a pH bajo, (hasta 2,8 – 2,9), y a dosis importantes de SO₂, (lo mismo en fermentación alcohólica como en la toma de espuma).

Las características enológicas de **FERMLINE SECURITY**:

Rendimiento azúcar/alcohol: 16,8 g/l de azúcar para 1% de alcohol.

Sin producción de SO₂ ni de H₂S.

Producción de acidez volátil: baja; de 0,2 a 0,25 g H₂SO₄/l.

Sedimentación rápida para formar lías compactas.

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.

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

FERMLINE SECURITY

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

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 de temperatura 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