

BIOACIDIFICACIÓN

APLICACIONES ENOLÓGICAS

DOLMAR GOLIAC es una levadura no *Saccharomyces* de la especie *Lachancea Thermotolerans* para la BIOacidificación y la fermentación de vinos. Productora de ácido láctico a partir de piruvato a través de una vía metabólica paralela a la producción de etanol. Conduce a una reducción del pH proporcionando frescura a uvas maduras con baja acidez.

Acidez equilibrada y natural en vino gracias a la importante producción combinada de ácido L-láctico y glicerol.

A pesar de que **DOLMAR GOLIAC** es capaz de producir etanol y fermentar hasta 8-10% v/v, es necesaria una inoculación secuencial con una *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para completar la fermentación alcohólica.

Propiedades microbiológicas y enológicas:

- *Lachancea Thermotolerans*
- Temperatura óptima de fermentación (18-22 °C).
- Vinos con acidez natural mejorada, organolépticamente más frescos gracias a la producción combinada de ácido L-láctico y glicerol.
- Vinos con menor graduación alcohólica, menor pH y mayor acidez total.
- Mejora de la estabilidad microbiológica en vinos gracias a la bajada de pH.
- Aumenta la frescura y la complejidad aromática.
- Mejor eficiencia del SO₂ debido a la disminución de pH.
- Baja producción de acidez volátil
- Elevada producción de glicerol
- Alternativa natural, no sujeta a etiquetado

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

20-25 g/hL

Dosis máxima legal

No aplica

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

1. Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 20 y 30 °C) en un recipiente limpio.
2. Esperar 15 minutos y mezclar cuidadosamente.
3. Lentamente ir incorporando otro volumen igual de mosto a la preparación con la levadura. La diferencia de temperatura entre el mosto y el medio de rehidratación no debe exceder los 10°C. Si fuera necesario, aclimatar la preparación añadiendo progresivamente mosto. El tiempo total de rehidratación no debe exceder los 45 minutos.
4. A las 24 /72 horas inocular con una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada siguiendo el protocolo de rehidratación.

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: 28/05/2025



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com

DOLMAR GOLIAC

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

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: 28/05/2025



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com