

Levadura de adición directa

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMLINE LISTO es una levadura seca activa *Saccharomyces Cerevisiae* seleccionada específicamente para la inoculación directa en mosto conservando sus características y rendimiento fermentativo sin necesidad de rehidratación.

FERMLINE LISTO se adapta a condiciones difíciles dadas sus características:

- Elevada capacidad fermentativa
- Alta vitalidad
- Alta resistencia al SO₂
- Carácter fructofílico
- Tolerancia al alcohol 16% v/v
- Amplio rango de temperaturas (14-30°C)
- Baja-media necesidades nutricionales

Adecuada en aquellos casos donde sea necesario realizar un pie de cuba.

Gracias a la estructura de pared celular reforzada y capacidad de resistencia a múltiples condiciones estresantes. La integridad de su membrana permite que **FERMLINE LISTO** pueda soportar condiciones difíciles desde su inoculación directa hasta la fermentación manteniendo niveles de vitalidad celular elevados.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso:

Se recomienda utilizar 20-25 g/hL.

Dosis máxima legal.

No aplica.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Añadir la levadura directamente en el depósito preferiblemente durante el llenado de este.

También es posible añadir la levadura en 10 veces su peso en agua/mosto y suspender agitando suavemente, añadiendo al mosto para inocular mediante remontado asegurando una buena homogenización del depósito.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 500 gr. y 10 kg.

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

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: 10/06/2025

Producido por DK17581872 en Dinamarca para Dolmar Productos SLU



FERMLINE LISTO

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Embalaje lleno, sin abrir, en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores. Mantener a una temperatura de 3 a 8 °C en caso de conservación por más de 3 meses. Embalaje abierto: utilizar rápidamente.

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: 10/06/2025

Producido por DK17581872 en Dinamarca para Dolmar Productos SLU



Dolmar
LIVING INNOVATION

Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com