

FERMLINE BUBBLY

DOLMAR

Levadura de producción ecológica

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMLINE BUBBLY está orientada a vinificaciones de vinos espumosos cuya segunda fermentación o toma de espuma se lleva a cabo en depósito. La asociación de dos cepas de levaduras, **FERMLINE SECURITY** y **FERMLINE COOL**, hace de **FERMLINE BUBBLY** una herramienta perfecta para conseguir seguridad fermentativa por un lado y explosión aromática por otro.

Para favorecer y ampliar el desarrollo de aromas, aconsejamos la nutrición orgánica que podemos encontrar en **FERMICOMPLEX ORGANIC**, 100% aminoácidos seleccionados.

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

Especie: *Saccharomyces cerevisiae, bayanus*.

Factor killer.

Poder alcohológeno. Puede fermentar los mostos ricos en azúcar (hasta 15% de alcohol probable).

Cinética fermentativa: arranque rápido de la fermentación, fase fermentativa regular y completa.

Rango óptimo de temperatura: entre 12 – 25 °C.

Las características enológicas de **FERMLINE BUBBLY**:

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

Producción de SO₂: muy débil.

Producción de acetaldehído y ácido pirúvico: baja.

Producción de acidez volátil: baja.

Necesidades nutricionales media.

Esta levadura se comporta con una cinética fermentativa óptima.

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.

Producido por DK17581872 en Dinamarca para Dolmar Productos Enológicos SL.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 606/2009 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.

Rev: 02/01/2018



Dolmar Productos Enológicos, S.L.
Polígono Entrecarreteras
C/ La industria 22, 2600
Haro - La Rioja - España
info@dolmar.es
www.dolmar.es