

FERMICOMPLEX START

DOLMAR

Nutriente para inicio de fermentación de vinos blancos y tintos.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMICOMPLEX START DOLMAR presenta en su composición:

- Nitrógeno inorgánico, fosfato diamónico.
- Nitrógeno orgánico, levadura inactivada fuente de aminoácidos.
- Tiamina.
- Celulosa de soporte.

FERMICOMPLEX START DOLMAR está especialmente recomendado para las fermentaciones de vinos blancos y rosados que presenten bajo contenido en NFA, (por debajo de 200 mg/l), así como, turbidez baja tras su desfangado.

FERMICOMPLEX START DOLMAR aporta los mismos elementos nitrogenados que los que naturalmente provienen de la uva, necesarios para una buena multiplicación y un buen desarrollo de las levaduras, consiguiendo fermentaciones dinámicas y seguras. El contenido en nitrógeno orgánico de FERMICOMPLEX START DOLMAR ayuda en el desarrollo de aromas, obteniendo vinos con mayor complejidad e intensidad aromática.

La celulosa presente en FERMICOMPLEX START DOLMAR ayuda a crear la turbidez necesaria para completar con éxito las fermentaciones. Evitando de esta manera, problemas de ralentización y/o paradas de fermentación.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis media: 20-30 g/Hl, según las condiciones de fermentación.

20 g/Hl de FERMICOMPLEX START DOLMAR aportan 21 mg/l de NH₄.

Dosis máxima legal

60 g/Hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de FERMICOMPLEX START DOLMAR en 10 litros de mosto en fermentación. Incorporar a mitad de fermentación.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1Kg y 10 Kg.

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.

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



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es