



Dalmar

PRODUCTOS

FICHA TÉCNICA

RENAISSANCE BELLA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto	Conforme
Olor	Conforme
Humedad	< 8 %
Levaduras revivificables	$\geq 10^{10}$ CFU/g
Otras levaduras	$< 10^5$ CFU/g
Mohos	$< 10^5$ CFU/g
Bacterias lácticas	$< 10^5$ CFU/g
Bacterias acéticas	$< 10^4$ CFU/g
Salmonellas	Ausencia en 25 g
Escherichia coli	Ausencia en 1 g
Estafilococos Aureus	Ausencia en 1 g
Coliformes	$< 10^2$ CFU/g
Pb	<2 mg/kg
Hg	<1 mg/kg
As	<3 mg/kg
Cd	<1 mg/kg

DOSIS DE EMPLEO

Dosis de uso
 Dosis de 20 - 35 g/hL.
 Dosis máxima legal
 No aplica

DECLARACIONES

Declaración de alérgenos
 Libre de alérgenos.
 Contraindicaciones y precauciones
 No aplica.

CEPA DE LEVADURA GENERAL VERSÁTIL Y ROBUSTA PARA VINOS TERPÉNICOS ELEGANTES

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Bella es una cepa blanca general con un perfil elegante y aromático que presenta características cítrico-florales y de frutas tropicales. Bella presenta actividades enzimáticas de beta-liasas y beta-glucosidasas que le hacen liberar niveles moderados de terpenos y ciertos tioles volátiles. Esta versátil cepa se desempeña bien en un amplio espectro de temperaturas, y produce acidez volátil muy baja durante condiciones de fermentación estresantes (incluido altos residuos de cobre en el mosto).

Bella es ideal para vinificaciones de vino blanco, pero también tiene la capacidad de funcionar bien en vinos rojos. El perfil aromático de Bella es adecuado a variedades como Muscat, Riesling, Gewürztraminer, Chardonnay de clima más cálido, Semillón, Gleray también puede desempeñarse bien en segunda fermentación en botella.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada	Factor conversión	16.4 g/L
Temperatura óptima	14 °C -30 °C	Glicerol	6.0- 8.0 g/L
Tolerancia al frío*	13 °C	Acidez volátil	Muy baja
Tolerancia al alcohol	17 %	Producción SO2	Nula - Muy baja
Requerimientos de N	Alto	Producción H2S	Nula
Factor Killer	Neutro	Producción espuma	Baja
Floculación	Elevada	Niveles de FAN	Bajos 150-225 Medios 225-300 Altos 300+
*Cuando la fermentación activa sea establecida		**gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcar y nutrientes del mosto y las condiciones ambientales.	

VARIETADES RECOMENDADAS

- Muscat
- Riesling
- Gewürztraminer
- Chardonnay
- Semillón
- Glera
- Verdejo
- Moscatel
- Xarel-lo

RENAISSANCE BELLA

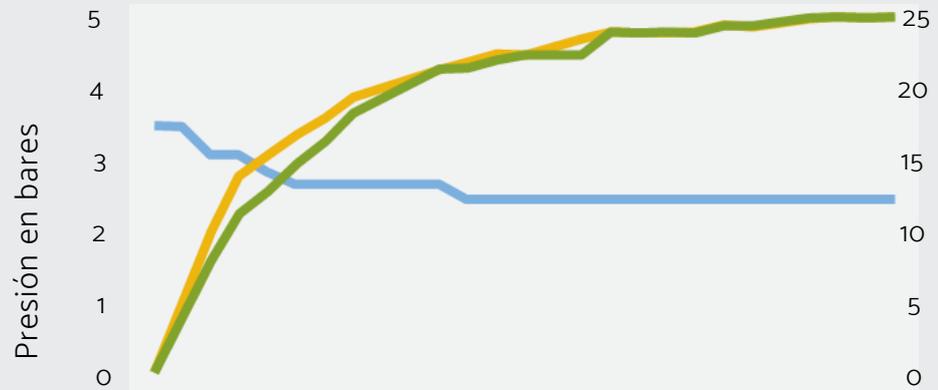
-  Bella
-  Cepa comercial
-  Temperatura (°)

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

-  Calle La industria 28. Polígono Entrecarreteras (Haro, La Rioja)
-  info@dolmar.es
-  www.dolmarproductos.com
-  @somosdolmar

Producción de Vino Espumoso Segunda Fermentación



MODO DE EMPLEO

Por favor siga las instrucciones de rehidratación para evitar fermentaciones lentas y/o paradas.

Instrucciones de rehidratación:

1. En un contenedor estéril e inerte, prepare agua sin cloro a 38-42 °C (100-108 °F) en una cantidad correspondiente a 10 veces el peso de la cepa a ser rehidratada.
2. Mezcle suavemente la cepa con el agua y deje pasar 20 minutos para rehidratación.
3. Después de la rehidratación, comience a agregar lentamente el mosto en la mezcla de cepa de levadura cada 5 minutos para permitir la aclimatación. No disminuya la temperatura de la mezcla en más de 5 °C (41 °F) en cada adición de mosto.
4. Cuando la temperatura de la suspensión de levadura sea menos de 10 °C (50 °F) más cálida que el mosto a ser inoculado, agregue lentamente la mezcla de levadura en el recipiente de fermentación.

Nota: No se aconseja agregar directamente levadura seca al tanque de mosto.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 500 g y 10 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

Producido por Danstar Ferment para Dolmar Productos SLU

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. Rev: 01/08/2022