



# Dalmar

## PRODUCTOS

FICHA TÉCNICA

### RENAISSANCE TR-313

UNA CEPA QUE EMANA TIOLES CON UN PERFIL AROMÁTICO EXCEPCIONALMENTE LIMPIO PARA VINOS VARIETALES

### 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.

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Cepa de levadura intensamente aromática que libera una cantidad excepcional de ésteres, y también tiene la capacidad única de revelar aromas de pomelo, fruta de la pasión, mango y grosella creados por tres tioles volátiles: 4-mercapto-4-metilpentano-2-ona (4MMP), 3-mercaptohexan-1-ol (3MH) y su éster de acetato (3MHA). Estos tioles se forman a partir de precursores no volátiles que se encuentran en las uvas, y luego son liberados por la levadura a raíz de la actividad enzimática beta-liasa durante la fermentación. Siendo una cepa de levadura que previene el H<sub>2</sub>S, mantiene un perfil aromático pronunciado y limpio. Es un agente fermentador fiable que produce una cantidad de glicerol mayor y tiene un requerimiento de nitrógeno de bajo a moderado. Esta cepa se reproduce específicamente para ampliar el potencial aromático de un vino y es ideal para la expresión aromática de variedades como el Sauvignon Blanc, en especial de Nueva Zelanda. Además, la cepa también complementa otras variedades aromáticas como Riesling, Chenin Blanc y Semillon.

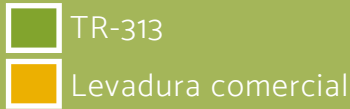
### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada rápida	Factor conversión	16.3 g/L
Temperatura óptima	14 °C -25 °C	Glicerol	7.0- 8.5 g/L
Tolerancia al frío*	13 °C	Acidez volátil	Baja
Tolerancia al alcohol	16 %	Producción SO <sub>2</sub>	Baja-Moderada
Requerimientos de N	Bajo-medio	Producción H <sub>2</sub> S	Nula
Factor Killer	Activo	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 mostos y las condiciones ambientales.	

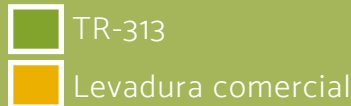
### VARIETADES RECOMENDADAS

- Sauvignon Blanc
- Riesling
- Chenin blanc
- Semillón
- Verdejo
- Garnacha blanca
- Tempranillo blanco

# RENAISSANCE TR-313







Fermentación de mostos Sauvignon blanc  
(AR 225g/L, FAN 275 mg/L)

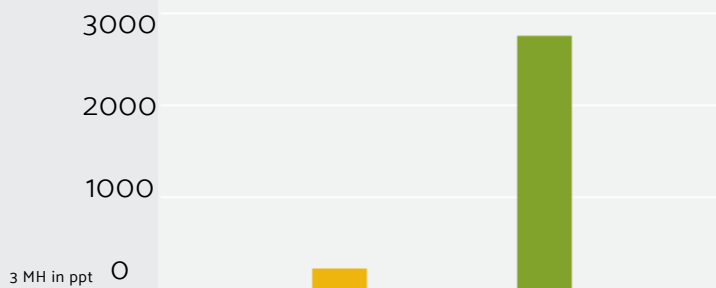
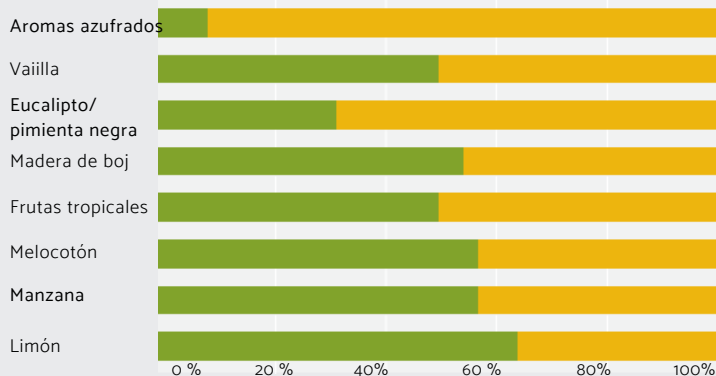


## CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

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](mailto:info@dolmar.es)  
 [www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)  
 @somosdolmar

## ATRIBUTOS SENSORIALES MEJORADOS



## 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