

## BIOPROTECCIÓN

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**DOLMAR SYLEO** es una levadura no *Saccharomyces* de la especie *Metschnikowia pulcherrima*, seleccionada por sus capacidades para resaltar las características varietales de los vinos. Mediante inoculación secuencial con una levadura *Saccharomyces* de la gama Fermline se obtienen vinos con una mayor complejidad aromática y estructura en boca. **DOLMAR SYLEO** ayuda a controlar la flora indígena cuando se aplica en etapas prefermentativas y a proteger la uva recolectada y/o mostos de la microflora oxidativa cuando se utiliza de 10 a 20g/Hl. Esta levadura es una muy buena aliada en elaboraciones con baja adición de SO<sub>2</sub> en uvas/mostos porque evita la proliferación de microorganismos no deseados.

Propiedades microbiológicas y enológicas:

- *Metschnikowia pulcherrima*
- Utilizar en inoculación secuencial con una *Saccharomyces* de la gama Fermline.
- Temperatura óptima de fermentación (16-20 °C).
- Tolerancia SO<sub>2</sub> < 30mg/L
- Resistencia al alcohol muy baja. Levadura no fermentativa. Será utilizada en inoculación secuencial con una levadura de la familia Fermline para iniciar la fermentación alcohólica.
- Su uso con Fermline Tipicity (levadura fructofila) nos ofrece seguridad, rapidez y un perfil organoléptico varietal. Su uso con Euphorya, Cool, Essence o Paradise resulta interesante por la mayor biosíntesis de terpenos y tioles.
- Conseguimos una reducción del grado entre 1-3% respecto al vino fermentado solo con *Saccharomyces*.
- Sin producción de acidez volátil.
- Favorece la generación de puentes de etanal en etapas tempranas asegurando niveles bajos de acetaldehído al final de la fermentación.

En la inoculación secuencial es necesario agregar nuevas fuentes de nitrógeno en la segunda inoculación para asegurar un correcto crecimiento de *S.cerevisiae*. Cuando no se realiza esta corrección se suelen observar problemas de imposición para la levadura ocasionando paradas o ralentización de la fermentación.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

10-20 g/Hl en función de la calidad sanitaria

#### Dosis máxima legal

No aplica

#### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

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: 01/04/2024

Producido por DK17581872 en Dinamarca para Dolmar Productos SLU



**Dolmar Productos, S.L.U.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com

# DOLMAR SYLEO

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## MODO DE EMPLEO

1. Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 20 y 30 °C) en un recipiente limpio.
2. Mezclar cuidadosamente y esperar 15 minutos.
3. Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto y el medio de rehidratación no debe exceder los 10°C. Si fuera necesario, aclimatar la preparación añadiendo progresivamente mosto.

A las 24 horas inocular con una levadura *Saccharomyces cerevisiae* de la gama Fermline (20g/hl) siguiendo el protocolo de rehidratación. Es muy recomendable el uso de un protector de la levadura, como Fermicomplex Force en la rehidratación de Dolmar Syleo, pudiendo evitar de este modo el empleo del protector en la rehidratación de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* de la gama Fermline (20g/hl).

## 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.

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: 01/04/2024

Producido por DK17581872 en Dinamarca para Dolmar Productos SLU



**Dolmar Productos, S.L.U.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

[info@dolmar.es](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)