

# FERMICOMPLEX CLEAR

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Factor de supervivencia

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**FERMICOMPLEX CLEAR DOLMAR** se compone de corteza de levadura seleccionada específicamente por su acción como factor de supervivencia de las levaduras mejorando la cinética de fermentación. Su acción principal es su capacidad de adsorción de residuos pesticidas y sustancias tóxicas producidas por la propia levadura.

El uso de **FERMICOMPLEX CLEAR DOLMAR** se hace imprescindible siempre que se presente alguna de las siguientes situaciones:

- presencia ácidos grasos de la cadena corta (C8, C12).
- presencia de pesticidas en los mostos.
- alta concentración de azúcares y mostos muy desfangados.
- temperaturas elevadas de fermentación.
- estado sanitario deficiente.

Igualmente, **FERMICOMPLEX CLEAR DOLMAR** es una herramienta excepcional en aquellos casos en los que se produzcan paradas fermentativas. En tratamientos curativos detoxifica eficientemente el medio fermentativo facilitando la refermentación. Es recomendable seguir el protocolo de activación definido por Dolmar Productos Enológicos.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis media: 10-30 g/Hl

#### Dosis máxima legal

40 g/Hl.

#### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica

### MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg en 10 litros de mosto en fermentación.

**Prevención de las paradas de fermentación:** De 10 a 30 g/Hl (en función del riesgo) en el mosto después de la fermentación de los 50 primeros g/l de azúcar, entre el primer tercio y la mitad de la fermentación.

**Tratamiento de las paradas de fermentación:** Adicionar de 30 a 40 g/Hl al vino escurrido y sulfitado correctamente (2 a 3 g/Hl). Llevar a cabo 2 remontados para favorecer el contacto de las cortezas de levadura con el vino. En vinos tintos aportar debajo del sombrero. Efectuar la nueva siembra de levaduras 24 horas después del tratamiento.

### 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 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



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

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com