

FERMICOMPLEX NATUR L

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Nutriente para el inicio de fermentación

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMICOMPLEX NATUR L DOLMAR se presenta como la unión equilibrada de nitrógeno inorgánico, sulfato amónico y nitrógeno orgánico, levadura inactivada rica en aminoácidos en formato líquido para facilitar los tratamientos, así como la homogeneización del producto.

FERMICOMPLEX NATUR L 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.

Recomendado en mostos con nitrógeno fácilmente asimilable por debajo de 200 mg/l. Este valor dependerá de las condiciones de fermentación, teniendo que ser superior para mostos con fermentaciones extremas como altos grados probables, desfangados muy enérgicos, etc.

En mostos con bajo contenido en nitrógeno fácilmente asimilable aconsejamos su adición en el encubado. Gracias a nuestro proceso de producción Fluid Stabilization Process podemos presentar **FERMICOMPLEX NATUR L DOLMAR** como un producto de máxima estabilidad, asegurando comodidad y facilidad en su uso.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis media: 40-120 ml/Hl, según las condiciones de fermentación.
40 ml/hl de FERMICOMPLEX NATUR L DOLMAR aportan 13 mg/l de NFA.

Dosis máxima legal

800 ml/hl.

Declaración de alérgenos

Contiene 2.0 g/l \pm 0.5 de SO₂

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Adicionar la cantidad requerida de **FERMICOMPLEX NATUR L DOLMAR** en el mosto en fermentación o en agua de hidratación.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 22kg, 330 y 1100kg.

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