

# FERMLINE COOL

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Blancos y rosados. Desarrollo de aromas tiólicos

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**FERMLINE COOL** es una levadura seleccionada por su aporte en el desarrollo de aromas tiólicos durante la fermentación. La tendencia de consumo actual se dirige hacia vinos con amplia nariz y frescos. Con **FERMLINE COOL** conseguimos vinos con notas a frutas como maracuyá, cítricos, pomelo o casis. Los tioles varietales son liberados durante los primeros días de la fermentación gracias a la actividad B-Liasa, presente en especies como **FERMLINE COOL**.

La nutrición de **FERMLINE COOL** ayudará en el desarrollo de estos compuestos, ya que un exceso de amonio inhibe el transporte de sus precursores. Desde Dolmar recomendamos una gestión del nitrógeno de forma controlada y siempre con compuestos específicos. La presencia de precursor de glutatión favorece el desarrollo de compuestos como el 3MH y 4 MMP. Importante por tanto aumentar su concentración con productos como **FERMICOMPLEX G+ DOLMAR** o **SENSACION DELIGHT DOLMAR**. Aportando **FERMICOMPLEX MID ALL**, hacia 1070 de densidad, ayudará con su aporte de aminoácidos seleccionados en el desarrollo de estos compuesto tiolados.

Como características microbiológicas de **FERMLINE COOL** destacar:

Especie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*.

Factor killer.

Fase de latencia corta.

Velocidad de fermentación moderada.

Moderado requerimiento nutricional.

Las características enológicas de **FERMLINE COOL**:

Rendimiento azúcar/alcohol: 16,8 g/l de azúcar para 1 % de alcohol.

Producción media de sulfuroso.

Producción baja de espuma.

Producción media de glicerol.

Para aumentar el desarrollo de tioles, aconsejamos fermentar a una temperatura entre 16-18°C y una turbidez > 100 NTU.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

20 - 30g/Hl.

#### Dosis máxima legal

No aplica

#### Declaración de alérgenos

No aplica.

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

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

# FERMLINE COOL

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## **MODO DE EMPLEO**

Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua tibia (35 – 40 °C). Remover para disolver y esperar 20 minutos. Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el líquido de rehidratación y el mosto no debe ser superior a 10 °C. La duración total de la rehidratación no debe exceder de 45 minutos. Rehidratar siempre la levadura en un recipiente limpio. No es recomendable la rehidratación en mosto

## **PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL**

Envases de 500 g 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.  
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)