

FERMLINE ESSENCE

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Blancos aromáticos. Desarrollo terpénico.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Levadura seleccionada por su buena aptitud fermentativa a bajas temperaturas, lo que permite vinificar blancos de alta calidad preservando sus aromas y obteniendo así vinos con un perfil más amplio y elegante. Especialmente indicada en la elaboración de vinos blancos varietales, con muy buenos resultados en Sauvignon Blanc, Albariño y Moscatel.

Con una gestión adecuada de la nutrición **FERMLINE ESSENCE** es capaz de producir una buena cantidad de aromas fermentativos.

Gracias a su actividad β -glucosidasa, está especialmente indicada para las uvas ricas en terpenos, favoreciendo el desarrollo de los mismos, caracterizando el aumento de la intensidad aromática del vino y su complejidad.

FERMLINE ESSENCE se caracteriza por tener una alta cesión de polisacáridos durante la fermentación, lo que contribuye a aumentar el volumen de los vinos.

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

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae.

Corta fase de latencia.

Óptima temperatura de fermentación superior a 15 °C. Para temperaturas inferiores (mínimo 12 °C) asegurar una nutrición adecuada.

Buena velocidad de fermentación.

Actividad β -glucosidasa que permite la liberación de terpenoles de la hidrólisis de glucósidos.

Buena producción de glicerol.

Las características enológicas de **FERMLINE ESSENCE**:

Buena producción de polisacáridos.

Baja producción acetaldehído.

Baja producción de SO₂.

Producción de H₂S: depende de la nutrición nitrogenada.

Baja producción de espuma.

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.

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. 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

www.dolmarproductos.com