

# FERMLINE EXPRESSION

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Tintos de alta gama. Volumen y redondez

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**FERMLINE EXPRESSION** está indicada para la elaboración de vinos tintos de alta gama. Presenta una buena cesión de polisacáridos, aumentando así el volumen de los vinos, así como ayudando a la redondez y aterciopelado de los taninos. La elevada presencia de estos polisacáridos ayuda a preservar el potencial polifenólico, obteniendo vinos con más color, siendo éste a su vez más estable en el tiempo.

**FERMLINE EXPRESSION** refuerza los aromas varietales de los vinos.

Aun siendo una levadura *cerevisiae*, está plenamente preparada para fermentar mostos con alta graduación alcohólica.

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

Especie: *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*.

Tolerancia al alcohol: hasta 16% vol.

Amplio abanico de temperaturas: 18-30 °C.

Necesidades medias de nitrógeno, aunque reacciona bien a la adición de nutrientes.

Compatible con fermentación maloláctica.

Las características enológicas de **FERMLINE EXPRESSION**:

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

Sin producción de SO<sub>2</sub>, ni de H<sub>2</sub>S.

Producción de acidez volátil: baja; de 0,2 a 0,25 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l.

Sedimentación rápida para formar lías compactas.

### 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 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