

# FERMLINE STYLE

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Tintos de alta gama. Estructura y complejidad

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**FERMLINE STYLE** ha sido seleccionada por su capacidad de elaborar vinos tintos de alta gama, en los que se quiere resaltar el potencial aromático de la variedad y potenciar la extracción polifenólica, obteniendo de esta forma vinos con mayor estructura y complejidad.

**FERMLINE STYLE** respeta la tipicidad varietal de la uva, ensalzando el carácter frutal.

Se obtienen vinos de muy alta calidad para variedades como tempranillo, syrah, garnacha, cabernet y merlot.

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

*Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*.

Factor killer neutral.

Tolerancia al alcohol, hasta 15,5 - 16 % alcohol.

Fase de latencia corta.

Seguridad fermentativa; buena cinética.

Rango óptimo de temperaturas: de 15 a 33 °C.

Moderadas necesidades de NFA; comprobar el contenido inicial del mismo.

Las características enológicas de **FERMLINE STYLE**:

Baja producción de acidez volátil.

Baja producción de H<sub>2</sub>S.

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 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](mailto:info@dolmar.es)

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