

FERMLINE TIPICITY

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Seguridad, tipicidad y economía

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMLINE TIPICITY está orientado a aquellas vinificaciones en las que buscamos una seguridad fermentativa, manteniendo la tipicidad de nuestras uvas.

Esta levadura se comporta con una cinética fermentativa óptima incluso en condiciones desfavorables de alto grado alcohólico.

Idónea para blancos, rosados y tintos, se obtienen vinos muy complejos en nariz, ya que permite trabajar en un amplio rango de temperaturas preservando así los aromas propios de las uvas.

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

Especie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*.

Poder alcohológeno: puede fermentar los mostos ricos en azúcar (16 - 17% de alcohol probable).

Cinética fermentativa: arranque progresivo de la fermentación, fase fermentativa regular y completa.

Rango óptimo de temperatura: entre 15 y 30 °C.

Las características enológicas de **FERMLINE TIPICITY**:

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

Producción de SO₂: muy débil.

Producción de acetaldehído y ácido pirúvico: baja.

Producción de acidez volátil: baja, generalmente 0,15 g H₂SO₄/l.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

20 - 30g/Hl.

Dosis máxima legal

No aplica

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

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. 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

www.dolmarproductos.com