

OENOLACTIC INTENSITY

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Adaptación a condiciones más difíciles

APLICACIONES ENOLÓGICAS

OENOLACTIC INTENSITY es una cepa de *Oenococcus oeni* seleccionada por su capacidad para realizar la fermentación maloláctica en condiciones de alta graduación alcohólica para los vinos tintos, o de bajo pH para los vinos blancos.

Gracias a su robustez, **OENOLACTIC INTENSITY** es apta para la inoculación directa en el vino. Tienen la capacidad de crecer satisfactoriamente en los vinos después de la inoculación para lograr una fermentación maloláctica rápida, cualidad que también le permite llevar a cabo la fermentación maloláctica en vinos blancos de alta acidez.

OENOLACTIC INTENSITY no tiene la capacidad de producir defectos en el vino tales como aminas biógenas, ni de liberar precursores de Brettanomyces que puedan producir fenoles volátiles indeseables.

Con su metabolismo específico **OENOLACTIC INTENSITY** contribuye al perfil sensorial de los vinos blancos o tintos, aportando complejidad aromática, frescura y notas afrutadas, con buen volumen y estructura equilibrada en boca.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Para una mejor distribución de las bacterias en depósito, rehidratar **OENOLACTIC INTENSITY** en agua sin cloro (agua mineral) a una temperatura de 20 y 25 °C un máximo de 15 minutos. A continuación, añadir directamente al mosto en fermentación o al vino hacia final de fermentación alcohólica. Remover suavemente para una distribución uniforme.

Es posible su inoculación directa sin necesidad de rehidratar. Añada directamente el contenido de un sobre para la cantidad correcta de hl al mosto en fermentación o al vino al final de la fermentación alcohólica y remover.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Dosis para 25 y 250 Hl. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Sin abrir, 18 meses a 4°C/36 meses a -18°C. Una vez abierto, utilizar inmediatamente. A temperatura ambiente utilizar en 48 horas.

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: 03/09/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com