

## ATIFERME FERMICOMPLEX INORGANIC

# DOLMAR

### Nutriente de inicio de fermentación

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

---

Complejo a base de:

- Nitrógeno inorgánico, fosfato diamónico.
- Tiamina.

La tiamina, así como el fosfato diamónico, son imprescindibles en la multiplicación y posterior mantenimiento de la biomasa de las levaduras durante la fermentación.

**FERMICOMPLEX INORGANIC DOLMAR** está creado para aportar los nutrientes necesarios al comienzo de la fermentación alcohólica, proporcionando así rapidez en la multiplicación de la levadura, asegurando su implantación, y logrando fermentaciones con finales dinámicos y seguros.

**FERMICOMPLEX INORGANIC DOLMAR** se recomienda en mostos con nitrógeno fácilmente asimilable por debajo de 200 mg/l. Este valor dependerá de las condiciones de fermentación, teniendo que ser superior para mostos con condiciones extremas como altos grados probables, desfangados muy potentes, etc.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

---

##### Dosis de uso

Dosis: 10 a 30 g/Hl.

20 g/Hl de FERMICOMPLEX INORGANIC DOLMAR aportan 40mg/l de NFA.

##### Dosis máxima legal

60 g/Hl.

##### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

##### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

#### MODO DE EMPLEO

---

Disolver 1 kg de FERMICOMPLEX INORGANIC DOLMAR en 10 litros de mosto en fermentación. Incorporar al inicio de fermentación, en el curso de un remontado.

#### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

---

Envases de 2,5kg y 20kg.

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.

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.

Rev: 01/01/2021

