

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

