

FERMICOMPLEX® ALL ROAD DOLMAR

ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN ORGÁNICO E INORGANICO

CARACTERÍSTICAS

FERMICOMPLEX® ALL ROAD DOLMAR es un activador formado por la unión equilibrada de derivados de levaduras ricas en aminoácidos específicos junto a nitrógeno inorgánico.

La selección de la levadura inactivada se hace en base al perfil de aminoácidos presentes en ella, destacando la presencia de aminoácidos asimilables, indispensables en la formación de los compuestos más importantes dentro del perfil aromático de los vinos.

Limitamos el contenido en aminoácidos precursores de aminas biógenas y de precursores de aromas azufrados.

La presencia de fosfato amónico ayuda en los comienzos de fermentación en aquellos casos donde veamos una deficiencia de NFA, colaborando en la cinética fermentativa así como en el desarrollo aromático de los vinos.

FERMICOMPLEX® ALL ROAD DOLMAR realiza un papel fundamental en las etapas de mitad de fermentación, aportando los lípidos y micronutrientes del interior de la levadura inactivada, aseguramos los finales de la misma y ampliamos el perfil aromático de los vinos.

DOSIS DE EMPLEO

20 - 40 g/hl, según las condiciones de fermentación. Por cada 20 g/hl de **FERMICOMPLEX® ALL ROAD DOLMAR** aportamos 30 mg/l de NH₄.

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de **FERMICOMPLEX® ALL ROAD DOLMAR** en 10 litros de mosto en fermentación. Incorporarlo mediante un remontado.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor.

Embalaje abierto: a utilizar rápidamente.

PRESENTACIÓN

Envase de 20 kg.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 479/2008 y 606/2009 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.

*Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte, en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control.
Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.*

