

CORTEZA DE LEVADURA DOLMAR

FACTOR DE SUPERVIVENCIA

CARACTERÍSTICAS

Los ácidos grasos de la cadena corta (C8, C12) inhiben la actividad de la levadura, la presencia de pesticidas en los mostos dificulta las fermentaciones, mostos con alta concentración de azúcares o muy desfangados, temperaturas elevadas, mostos con botrytis, etc; hacen que las fermentaciones sean realmente difíciles.

Por todo esto es imprescindible la utilización de **CORTEZA DE LEVADURAS DOLMAR**, que actúa como adsorbente de estas toxinas evitando así la ralentización y posterior posible parada de fermentación.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis máxima permitida es de 40 g/hl.

LEGISLACIÓN

Las cortezas de levadura para uso enológico (autorizado por el Reglamento 1493/1999/CE).

El uso de preparados de cortezas de levadura está autorizado con un límite de 40 g/hl.

MODO DE EMPLEO

- **Prevención de las paradas de fermentación:** De 10 a 30 g/hl (en función del riesgo) en el mosto después de la fermentación de los 50 primeros g/l de azúcar, entre el primer tercio y la mitad de la fermentación.
- **Tratamiento de las paradas de fermentación:** Adicionar de 30 a 40 g/hl al vino escurrido y sulfitado correctamente (2 a 3 g/hl). Llevar a cabo 2 remontados para favorecer el contacto de las cortezas de levadura con el vino. En vinos tintos aportar debajo del sombrero. Efectuar la nueva siembra de levaduras 24 horas después del tratamiento.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase utilizar el producto rápidamente.

PRESENTACIÓN

Envases de 1kg, 5kg y 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.

