

FERMICOMPLEX G+®

NUTRIENTE ORGÁNICO RICO EN GLUTATIÓN | PREVENCIÓN DE LA OXIDACIÓN,
ACTIVADOR DE LA FERMENTACIÓN, PROTECTOR DE AROMAS

CARACTERÍSTICAS

En los últimos estudios realizados sobre el glutatión, al igual que en las primeras conclusiones del proyecto de CEAD, se ve reflejado cómo este tripéptido presenta un alto poder antioxidante al reaccionar con diferentes fenoles, dotándoles de una elevada capacidad de resistencia al oxígeno. De este modo se activa la fermentación alcohólica, actuando como protector de aromas volátiles como terpenos, esteres y tioles volátiles positivos. Preserva la vida de los vinos.

De forma natural encontramos glutatión en la composición de la uva. También forma parte, en un porcentaje bajo, del peso seco de *S. cerevisiae*, por lo que podemos encontrar en vinos acabados contenidos de entre 0,5 y 4,0 mg/l.

El interés de FERMICOMPLEX G+® DOLMAR radica en varios aspectos:

- Alto contenido en glutatión
- Alto contenido en precursores del glutatión, como glutamato, cisteína y glicina
- Alto contenido en otros aminoácidos que favorecen el desarrollo de aromas.

Enriquecer el mosto al inicio de la fermentación con FERMICOMPLEX G+® DOLMAR favorece la captación del mismo por parte de la levadura; ésta lo volverá a ceder al medio en su autólisis, aportando al vino este potente antioxidante que favorecerá la preservación de los aromas, aumentando como resultado final la longevidad de los vinos. Para conseguir esta meta, la nutrición en NFA de los mostos al inicio de la fermentación tiene que ser la adecuada a la levadura utilizada, evitando así que utilicen estos compuestos como fuente de nitrógeno.

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.

DOSIS DE EMPLEO

20 -30 g/hl.

Dosis máxima: 40 g/hl.

UTILIZACIÓN

Disolver 1 kg de FERMICOMPLEX G+® DOLMAR en 10 litros de mostos en fermentación.

Incorporar al inicio de fermentación, en el curso de un remontado.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sellado de origen, fuera del alcance de la luz, en un entorno seco y exento de olores.

Embalaje abierto: utilizar rápidamente.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 y 20 kg.

