

FERMICOMPLEX ORGANIC® DOLMAR

ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN 100% ORGÁNICO

CARACTERÍSTICAS

Tras una exhaustiva selección, ponemos en el mercado FERMICOMPLEX ORGANIC® DOLMAR, activador compuesto exclusivamente por derivados de levaduras ricos en aminoácidos específicos.

Dentro de estos aminoácidos libres, cabe destacar la presencia de Treonina, Fenilalanina y Ac. Aspártico en un 16% de los aminoácidos asimilables, indispensables en la formación de los compuestos más importantes dentro del perfil aromático de los vinos, aumentando la concentración de acetato y butirato de etilo, ácidos hexanoico y octanoico, cetato de isoamilo, feniletanol, alcoholes superiores, etc.

Tiene también un alto contenido en aminoácidos precursores del glutatión, así como un bajo contenido en aminoácidos no deseados como metionina o histidina.

Recomendamos su utilización al comienzo de las fermentaciones, 24 horas antes del aporte de nitrógeno inorgánico, en caso de que éste fuese necesario.

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, según las condiciones de fermentación.

Dosis máxima legal: 40 g/hl.

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de FERMICOMPLEX ORGANIC® 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: utilizar rápidamente.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 y 20 kg.

