

FERMLINE STYLE®

TINTOS DE ALTA GAMA | ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*.
- Factor killer neutral.
- Tolerancia al alcohol hasta 15,5 – 16% alcohol.
- Fase de latencia corta.
- Seguridad fermentativa; buena cinética.
- Rango óptimo de temperaturas: de 15 a 33 °C.
- Moderadas necesidades de NFA; comprobar el contenido inicial del mismo.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de H₂S
- Baja producción de espuma

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.

CAMPO DE APLICACIÓN

FERMLINE STYLE® DOLMAR ha sido seleccionada por su capacidad de elaborar vinos tintos de alta gama, en los que se quiere resaltar el potencial aromático de la variedad y potenciar la extracción polifenólica, obteniendo de esta forma vinos con mayor estructura y complejidad.

FERMLINE STYLE® DOLMAR respeta la tipicidad varietal de la uva, realizando el carácter frutal. Se obtienen vinos de muy alta calidad en variedades como tempranillo, syrah, garnacha, cabernet y merlot.

PRESENTACIÓN

Envase de 500 g al vacío.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sin abrir, en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Mantener a una temperatura de 3 a 8 °C en caso de conservación por más de 3 meses.

Embalaje abierto o rotura del vacío: utilizar rápidamente.

