SCHEDA TECNICA

FERMLINE PARADISE

DOLMAR

Complessità aromatica, frutta e freschezza

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

FERMLINE PARADISE è adatto a vinificazioni in bianco, rosato e rosso, dove si vuole evidenziare il carattere aromatico. Interessante evidenziare la produzione di esteri fermentativi di tipo amile, aromi di frutta e note floreali.

Per favorire ed amplificare lo sviluppo degli aromi, si consiglia l'aggiunta di una nutrizione organica, come **FERMICOMPLEX ORGANIC,** ad inizio fermentazione.

Caratteristiche microbiologiche:

- **Specie:** *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- **Fattore killer:** Presente
- **Intervallo di temperatura ottimale:** 13 - 30°C
- **Cinetica di fermentazione:** Avvio progressivo della fermentazione. Fase di fermentazione regolare e completa.
- **Fabbisogno d'azoto:** Basso. L'aggiunta di una nutrizione organica FERMICOMPLEX è consigliata per ottimizzarne il metabolismo aromatico.

Caratteristiche enologiche:

- **Resa zucchero/alcol:** 16,8 g/l di zucchero per 1% alcol
- **Tolleranza alcolica:** Fino a 15% vol
- **Produzione di SO_2:** Molto bassa
- **Produzione di acidità volatile:** Bassa
- **Produzione di acetaldeide e acido piruvico:** Bassa

DOSE D' IMPIEGO E DICHIARAZIONI

Dose: 20 - 30 g/hL

Dose massima legale: Non si applica

Dichiarazione di allergeni: Nessun allergene

Controindicazioni e precauzioni: Nessuna

MODALITÀ D'USO

Reidratare il lievito in 10 volte il suo peso di acqua tiepida (35 - 40 °C). Mescolare fino al completo scioglimento, attendere 20 minuti e aggiungere al mosto. La differenza tra il liquido di reidratazione e il mosto non deve essere superiore a 10°C. La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.

Reidratare sempre il lievito in un contenitore pulito. Si sconsiglia la reidratazione nel mosto.

FORMATI E SCADENZA

Contenitori da 500 g. Da consumarsi preferibilmente entro le indicazioni sempre riportate in etichetta.

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Conservare il prodotto nella confezione originale, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e senza odori.

Conservare ad una temperatura compresa tra 4 e 8 °C in caso di conservazione per più di 3 mesi.

Prodotto da DK17581872 in Danimarca per Dolmar Productos SL.

PRODOTTO ALIMENTARE: Questo prodotto è conforme alle normative CE 491/2009 e 2019/934, quindi soddisfa tutte le garanzie di purezza per essere aggiunto ad un prodotto alimentare come il vino.

CODEX ENOLOGICO: Prodotto conforme alla versione attuale del CODEX ENOLOGICO INTERNAZIONALE. Risponde alle norme e alle raccomandazioni del CODEX ALIMENTARE e alle sue norme igieniche, essendo conforme alle norme europee a livello alimentare come additivo o ausiliario agroalimentare.

ASSENZA DI OGM: Questo prodotto non proviene da organismi geneticamente modificati e non li contiene.

Rev: 10/2022

NON-IONIZZAZIONE: Questo prodotto non è stato sottoposto a trattamento ionizzante.

Dolmar Productos, S.L.
Polígono Entrecarreteras
C/ La Industria 22
26200 Haro
(La Rioja) España
info@dolmar.es
www.dolmarproductos.com