SCHEDA TECNICA

DOLMAR SYLEO

DOLMAR

BIOPROTEZIONE

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

DOLMAR SYLEO è un lievito non *Saccharomyces* della specie ***Metschnikowia pulcherrima,*** selezionato per la sua capacità di esaltare le caratteristiche varietali dei vini. Attraverso l'inoculo sequenziale con un lievito *Saccharomyces* della linea Fermline, si riescono ad ottenere vini con maggiore complessità aromatica e struttura al palato. **DOLMAR SYLEO** aiuta a controllare la flora indigena, se applicato nelle fasi di pre-fermentazione, e a proteggere l'uva raccolta e/o i mosti dalla microflora ossidativa, se utilizzato in dosi da 10 a 20 g/hL. Questo lievito è un ottimo alleato nelle produzioni con bassa aggiunta di SO_2 nell'uva/mosto perché previene la proliferazione di microrganismi indesiderati.

Proprietà microbiologiche ed enologiche di ***Metschnikowia pulcherrima***:

- Utilizzo in inoculo sequenziale con un lievito *Saccharomyces* della linea Fermline;
- Temperatura ottimale di fermentazione (16-20 °C);
- Tolleranza alla SO_2 < 30mg/L;
- Resistenza all'alcool molto bassa. Lievito non fermentativo.
- Il suo utilizzo con Fermline Tipicity (lievito fruttofilo) offre sicurezza, velocità e profilo organolettico varietale;
- Il suo utilizzo con Fermline Euphorya, Cool, Essence o Paradise è pensato per una maggiore biosintesi di terpeni e tioli.
- Si ottiene una riduzione del grado tra l'1-3% rispetto al vino fermentato solo con *Saccharomyces*.
- Nessuna produzione di acidità volatile.
- Favorisce la generazione di ponti etanali nelle fasi iniziali, garantendo bassi livelli di acetaldeide alla fine della fermentazione.

Se utilizzato in inoculo sequenziale, è necessario aggiungere nuove fonti di azoto durante secondo inoculo per garantire la corretta crescita di *S. cerevisiae*. Quando questa aggiunta non viene eseguita, si può incorrere in problemi di moltiplicazione per i lieviti, che provocano arresti o rallentamenti della fermentazione.

DOSE D'IMPIEGO E DICHIARAZIONI

Dose: 10 - 20 g/hL

Dose massima legale: Non applicabile

Dichiarazione di allergeni: Nessun allergene

Controindicazioni e precauzioni: Nessuna

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

DOLMAR SYLEO

MODALITÀ D'USO

1. Reidratare in 10 volte il suo peso di acqua (temperatura compresa tra 20 e 30 °C) in un contenitore pulito.

2. Mescolare accuratamente e attendere 15 minuti.

3. Aggiungere al mosto. La differenza di temperatura tra il mosto e il mezzo di reidratazione non deve superare i 10°C. Se necessario, acclimatare il preparato aggiungendo gradualmente il mosto.

Dopo 24 ore inoculare con lievito *Saccharomyces cerevisiae* della linea Fermline (20 g/hL) seguendo il protocollo di reidratazione.
Si consigli di utilizzare una nutrizione, come Fermicomplex Force, nella reidratazione di Dolmar Syleo, potendo così evitare l'uso del protettore nellareidratazione del lievito *Saccharomyces cerevisiae* della gamma Fermline.

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

Rev: 10/2022

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