

# FERMLINE CLASS®

TINTOS DE ALTA GAMA | ALTO POTENCIAL DE CRIANZA

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Saccaromyces cerevisiae cerevisiae*.
- Factor K2.
- Tolerancia al alcohol alta (hasta un 14%); se recomienda utilizarla junto al Bioreactivador Dolmar.
- Cinética de fermentación: fase de latencia corta y buen desarrollo de la fermentación.
- Rango óptimo de temperatura: de 15 a 32 °C.
- Moderada necesidad de NFA; comprobar el contenido inicial.

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Rendimiento azúcar-alcohol: 16,5 g/l de azúcar para 1% de etanol en volumen.
- Baja producción de H<sub>2</sub>S; esta producción depende de la nutrición nitrogenada.
- Baja producción de SO<sub>2</sub>.
- Moderada producción de acidez volátil.
- Buen efecto en el color de los vinos tintos.
- Producción de espuma baja.

*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 CLASS® DOLMAR ha sido seleccionada por su capacidad de elaborar vinos con una estructura tánica elevada y alto potencial de envejecimiento de los vinos. También tiene fuerte impacto en el color.

Estas características hacen de FERMLINE CLASS® DOLMAR la levadura idónea para la elaboración de vinos de alta gama que vayan destinados a crianza.

Recomendada en la vinificación de vinos con alto poder tánico. Son envueltos por FERMLINE CLASS® DOLMAR en el final de la fermentación presentando vinos amplios y amables.

Disminuye el carácter vegetal de variedades como el cabernet sauvignon.

## 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.

