

## FERMLINE PARTY

# DOLMAR

### Blancos y rosados. Explosión aromática

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**FERMLINE PARTY** es una levadura seleccionada por su alta capacidad de producción de aromas varietales, (terpenos y norisoprenoides), así como fermentativos y esteres de ácidos grasos. Con baja producción de acetato de etilo.

Es una levadura muy recomendada para la vinificación de vinos blancos de viura, sauvignon blanc, chardonnay, airén, ugni blanc, así como vinos rosados de variedades como syrah, cabernet y garnacha.

Como características microbiológicas de **FERMLINE PARTY** destacar:

*Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*.

Tolerancia al alcohol alta, (hasta un 15% alcohol).

Velocidad de fermentación moderada; se recomienda utilizarla con Bioreactivador Dolmar.

Rango óptimo de temperatura: de 15 a 20 °C.

Moderada necesidad de NFA; comprobar el contenido inicial del mosto.

Las características enológicas de **FERMLINE PARTY**:

Baja producción de acidez volátil.

Baja producción de H<sub>2</sub>S; esta producción dependerá de la nutrición nitrogenada.

Baja producción de SO<sub>2</sub>.

Producción media de espuma.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

##### Dosis de uso

20 - 30g/Hl.

##### Dosis máxima legal

No aplica

##### Declaración de alérgenos

No aplica.

##### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

#### MODO DE EMPLEO

Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua tibia (35 - 40 °C). Remover para disolver y esperar 20 minutos. Añadir al mosto. La diferencia entre el líquido de rehidratación y el mosto no debe ser superior a 10 °C. La duración total de la rehidratación no debe exceder de 45 minutos. Rehidratar siempre la levadura en un recipiente limpio. No es recomendable la rehidratación en mosto

#### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 500 g. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

#### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Mantener a una temperatura de 4 a 8 °C en caso de conservación por más de 3 meses.

Producido por DK17581872 en Dinamarca para Dolmar Productos Enológicos SL.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 606/2009 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Rev: 02/01/2018



Dolmar Productos Enológicos, S.L.  
Polígono Entrecarreteras  
C/ La industria 22, 2600  
Haro - La Rioja - España  
info@dolmar.es  
www.dolmar.es