

SENSACION CABERNET

DOLMAR

Equilibra el carácter pirazínico de tus vinos

APLICACIONES ENOLÓGICAS

SENSACION CABERNET DOLMAR nace como el aliado perfecto para tratar vinos con un desequilibrado carácter vegetal o pirazínico. Las altas producciones y/o la falta de madurez conlleva en muchos casos el desarrollo de elevadas concentraciones de moléculas como el 3-isobutil-2-metoxipirazina (IBMP) responsable del aroma a pimienta verde.

Este perfil característico de ciertas variedades pasa de ser un atributo a ser un defecto que enmascara el resto de los aromas del vino.

Con **SENSACION CABERNET DOLMAR** conseguimos reducir estas notas herbáceas gracias a su carbón especialmente seleccionado para reducir el contenido de las mismas sin modificar los parámetros de color.

A su vez **SENSACION CABERNET DOLMAR** contiene levadura inactivada con alta concentración de polisacáridos (manoproteínas) que ayuda a modular la astringencia y el carácter vegetal de este tipo de vinos, mejorando el cuerpo y la untuosidad, incrementando la redondez y disminuyendo la astringencia.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

40 – 60 g/hl.

Dosis máxima legal

200gr/hl

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria de **SENSACION CABERNET DOLMAR** en 10 veces su peso en mosto o vino. Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

Mantener en suspensión 7 a 10 días.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 Kg y 10 Kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 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: 01/12/2019



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