

SENSACION D FUEGO

DOLMAR

Aumento de la estructura, redondez y notas de madera.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Procedente de un especial proceso de fabricación, la levadura inactivada utilizada en **SENSACIÓN D FUEGO DOLMAR** aporta al vino todo su contenido celular, resaltando los polisacáridos que confieren volumen, suavizan el carácter tánico y el amargor, consiguiendo así vinos más largos y complejos.

Junto con la acción de la levadura inactiva, encontramos en **SENSACIÓN D FUEGO DOLMAR** la acción de los taninos elágicos con alto poder antioxidante.

Sumamos en **SENSACION DOLCE FUEGO DOLMAR** la presencia de tanino de roble natural que confiere al vino franqueza en nariz y tanino de roble tostado. Notas elegantes que mejoran y aumentan la complejidad aromática de los vinos.

SENSACIÓN D FUEGO DOLMAR aporta reducción del carácter ácido de los vinos, reducción del amargor y de la astringencia, limpieza y franqueza aromática, consiguiendo así vinos más largos, con mayor volumen, equilibrio y más estables en el tiempo.

Las notas dulzonas de madera de roble ayudan en la complejidad de los vinos, mejorándolos de forma notable.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Inicio fermentación: 15 – 30 g/Hl.

Vino acabado: 15 – 25 g/Hl.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria de **SENSACION D FUEGO 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 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