

SENSACION D WHITE

DOLMAR

Preserva la juventud y la viveza en vinos blancos y rosados.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

SENSACIÓN D WHITE DOLMAR es un producto elaborado a base de levaduras inactivadas seleccionadas especialmente por su rica composición en polisacáridos solubles de rápida liberación.

Gracias a las levaduras inactivadas presentes en **SENSACIÓN D WHITE DOLMAR** conseguimos aumentar el volumen en boca, ampliamos la sensación de untuosidad y actuamos reduciendo la astringencia y el amargor, confiriendo al vino notas más amables y más equilibradas.

Así mismo, debido a las moléculas con carácter reductor presentes en el compuesto, los vinos tratados con **SENSACIÓN D WHITE DOLMAR** obtienen a su vez una mayor protección frente a los efectos de la oxidación, manteniendo su contenido aromático y el global de sus características organolépticas, mucho más estables a lo largo del tiempo.

Estos factores, unidos a la intensidad y complejidad aromática que aporta el roble francés, también presente en **SENSACIÓN D WHITE DOLMAR**, convierten a éste en una gran herramienta enológica para la elaboración de vinos blancos y rosados.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis: 10 – 30 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 WHITE 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