

SENSACION

DOLMAR

Aumento de la estructura y redondez en los vinos.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Dentro de **SENSACION DOLMAR** encontramos levaduras inactivadas tratadas, con alta concentración de polisacáridos (manoproteínas). Estos compuestos actúan como coloides protectores e interaccionan con los taninos y antocianinas, previniendo así su agregación y precipitación y por lo tanto, incrementando la estabilidad del color.

Así mismo, modulan la astringencia de los vinos, mejorando su cuerpo y untuosidad, incrementando la redondez y disminuyendo la astringencia de los mismos.

Estas preparaciones son ricas también en moléculas con carácter reductor, que actúa como tampón redox, evitando fenómenos de oxidación y preservando el color y los aromas varietales.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Vinos blancos y rosados: 20 – 30 g/Hl

Vinos tintos: 20 –40 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 DOLMAR** en 10 veces su peso en mosto o vino. Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

Mantener en suspensión 4 a 7 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