

SENSACION MOUSSE

DOLMAR

Aporte de volumen y redondez en boca.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

En SENSACION MOUSSE DOLMAR descubrimos la alianza entre la manoproteína soluble, la levadura inactivada y el tanino gálico.

Gracias a la manoproteína y a las levaduras inactivadas presentes en SENSACION MOUSSE DOLMAR se consigue aumentar el volumen en boca, ampliar la SENSACION de untuosidad y actuar reduciendo la astringencia y el amargor, confiriendo al vino notas más amables y más equilibradas.

Los polisacáridos de las levaduras inactivadas de SENSACION MOUSSE DOLMAR ayudan a aumentar la persistencia aromática, punto clave en la elaboración de los vinos espumosos.

El tanino gálico presente en su formulación evita la oxidación del vino, alargando la vida del mismo; también participa en la clarificación, por lo que se obtendrán vinos más brillantes.

En resumen, con SENSACION MOUSSE DOLMAR conseguimos obtener vinos espumosos más frescos, con mayor amplitud en nariz y boca, mayor volumen y con una mayor persistencia en espuma.

A su vez protege los vinos de los efectos de la oxidación, manteniendo sus características organolépticas a lo largo del tiempo.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis: 5 – 10 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 MOUSSE** en 10 veces su peso en agua, agitar y dejar en contacto durante 15 minutos. Adicionar en el transcurso del tiraje o durante la crianza en el depósito, asegurando una buena homogenización.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase 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