

## TANIN MOUSSE L

# DOLMAR

### Clarificación y estructura en la toma de espuma

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

TANIN MOUSSE L DOLMAR, asociación de taninos de alta capacidad antioxidante, protege los vinos durante el tiraje en botella asegurando una buena evolución.

Los taninos presentes en TANIN MOUSSE L DOLMAR aportan estructura a los vinos espumosos, consiguiendo de esta manera aumentar su persistencia en boca.

Uno de los parámetros de calidad en los vinos espumosos es la persistencia de la espuma, gracias a TANIN MOUSSE L DOLMAR conseguimos mayor persistencia y mayor fineza de la misma.

TANIN MOUSSE L DOLMAR participa en la clarificación del vino en el momento de la toma de espuma.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

##### Dosis de uso

60 ml/ HI de vino a embotellar.

##### Dosis máxima legal

No aplica.

##### Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO<sub>2</sub>: 1,1 ± 0,1 g/l.

##### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

#### MODO DE EMPLEO

A la cantidad requerida de fermento añadirle el adyuvante con la ayuda de un dosificador, homogeneizando bien la mezcla.

Agitar durante 30 minutos e incorporar la mezcla al vino base. Posteriormente adicionar la cantidad necesaria de TANIN MOUSSE L DOLMAR y el resto de componentes del tiraje.

Agitar durante todo el proceso de embotellado.

Mantenemos el vino en agitación constante, aireando en todo momento durante el proceso del tiraje.

#### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 5 Litros.

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

#### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores. Conservar entre 5 y 25°C.

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