

## NEXUS ROBLE

# DOLMAR

### Aporte de Volumen y dulzor en boca.

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

---

**NEXUS ROBLE DOLMAR** une los beneficios otorgados por la manoproteína soluble a los taninos extraídos del corazón del roble.

La manoproteína presente en **NEXUS ROBLE DOLMAR** es 100% soluble, por lo que el aporte de volumen y amplitud en boca es instantáneo.

Los taninos de roble presentes en **NEXUS ROBLE DOLMAR**, otorgan al vino franqueza en nariz y complejidad aromática, sin definir notas a madera.

Con **NEXUS ROBLE DOLMAR** contribuimos a mejorar la estabilidad tartárica de los vinos, al tiempo que aumentamos su complejidad organoléptica de manera sutil y elegante.

**NEXUS ROBLE DOLMAR** aporta en los vinos franqueza aromática, aumento de la complejidad e intensidad Y amplía el paso medio y final de la boca, disminuyendo las notas ácidas y astringentes.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

---

##### Dosis de uso

Vino blanco y rosado de 0,5-2 g/Hl.

Vino tinto 4-7 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 **NEXUS ROBLE DOLMAR** en 10 veces su peso en agua entre 20°C – 30°C, añadir al volumen total de vino a tratar y homogenizar cuidadosamente.

#### PRESENTACIÓN

---

Envase de 250 g y 1 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