

ART&YOU BALANCE

DOLMAR

Aumento del frescor aromático de vinos blancos

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Dentro de la gama ART&YOU de Dolmar encontramos BALANCE, *robina pseudo*.

Procedente de Bulgaria esta madera se presenta como una interesante y novedosa alternativa en la vinificación de vinos blancos.

Con un secado natural mínimo de 24 meses, lavado de taninos y secado, llega al mercado con una humedad inferior al 10%.

Los beneficios de **ART&YOU BALANCE** que destacamos en su uso son:

- Franqueza en nariz, complejidad aromática, flores blancas, frutas exóticas, lima, en dosis altas predominaría el regaliz.
- Aumento del volumen del vino.
- Reducción del amargor.

Dependiendo de la variedad de uva blanca y de los perfiles buscados iremos a la mayor o menor dosis.

El tiempo de contacto dependerá de los mismos factores, se recomienda ir catando el vino hasta llegar al objetivo deseado, en fermentación la extracción es mayor y la homogeneización con el vino superior.

En vino acabado hablamos de hasta 2 meses de contacto.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 1 a 4 g/l.

Dosis máxima legal

No aplica

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Introducir en el depósito a tratar.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Bolsas de infusión de 10 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

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

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 606/2009 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

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: 02/01/2018



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es