

ART&YOU WELL MADE SWEET

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Déjate seducir

APLICACIONES ENOLÓGICAS

ART&YOU WELL MADE nace del conocimiento, calidad y control de la materia prima, la madera de roble, buscando ofrecer al mercado un producto exclusivo y de calidad.

Dentro de nuestra gama **ART&YOU WELL MADE SWEET** es un novedoso desarrollo que nace del compromiso entre la calidad y la innovación.

El roble americano presente en **ART&YOU WELL MADE SWEET** proviene de los bosques de Kentucky, su extracción se realiza siguiendo el recorrido de las fibras naturales de la madera, obteniendo un producto de calidad que junto al cribado posterior del polvo hace de la materia prima un producto exclusivo.

El proceso de tostado se realiza sin calentamiento previo, por lo que el aumento de temperatura se realiza de forma gradual penetrando de forma homogénea al interior de la madera.

El proceso de enfriamiento es clave en el desarrollo del producto, se realiza en tanques de acero inoxidable con cerramiento para la preservación de los aromas.

La explosión de notas a pastelería y vainilla junto con notas balsámicas, hacen de **ART&YOU WELL MADE SWEET** un aliado perfecto en la elaboración de vinos de alta gama, mejorando su complejidad aromática y aportando volumen y estructura en la boca.

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 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.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Revisión: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com