SENSACION DELIGHT

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Amplitud, aromas y frescura para vinos blancos y rosados.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

SENSACION DELIGHT DOLMAR es un producto elaborado a base de levaduras inactivadas seleccionadas especialmente por su rica composición en polisacáridos solubles de rápida liberación.

Gracias a las levaduras inactivadas presentes en **SENSACION DELIGHT DOLMAR,** conseguimos aumentar el volumen en boca, ampliamos la sensación de untuosidad y actuamos reduciendo la astringencia y el amargor, confiriendo al vino notas más amables y más equilibradas.

Asimismo, los vinos tratados con **SENSACION DELIGHT DOLMAR** durante la última etapa de fermentación o crianza sobre lía**s** obtienen a su vez una mayor protección frente a los efectos de la oxidación, de modo que mantienen su contenido aromático y el global de sus características organolépticas, mucho más estables a lo largo del tiempo.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso
Mosto: de 20 a 30 g/Hl
Vinos blancos y rosados de 15 a 25 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 **SENSACIÓN DELIGHT DOLMAR** en 10 veces su peso en mosto o vino.
Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.
Mantener en suspensión 7 a 10 días

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

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

Rev: 01/04/2024

Dolmar LIVING INNOVATION

Dolmar Productos, S.L.U.
Polígono Entrecarreteras
C/ La Industria 28
26200 Haro
(La Rioja) España
info@dolmar.es
www.dolmarproductos.com