

# SENSACION

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Aumento de la estructura y redondez en los vinos

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Dentro de **SENSACION DOLMAR** encontramos levaduras inactivadas tratadas, con alta concentración de polisacáridos (manoproteínas). Estos compuestos actúan como coloides protectores e interaccionan con los taninos y antocianinas, previniendo así su agregación y precipitación y por lo tanto, incrementando la estabilidad del color.

Así mismo, modulan la astringencia de los vinos, mejorando su cuerpo y untuosidad, incrementando la redondez y disminuyendo la astringencia de los mismos.

Estas preparaciones son ricas también en moléculas con carácter reductor, que actúa como tampón redox, evitando fenómenos de oxidación y preservando el color y los aromas varietales.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Vinos blancos y rosados: 20 – 30 g/Hl

Vinos tintos: 20 –40 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 **SENSACION DOLMAR** en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

Mantener en suspensión 4 a 7 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 Productos, S.L.U.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com