SENSACION FRUIT

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Aumento de la estructura, redondez y enmascaramiento de verdores.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Procedente de un especial proceso de fabricación, la levadura inactivada utilizada en **SENSACION FRUIT DOLMAR** aporta al vino todo su contenido celular, resaltando los polisacáridos que confieren volumen, suavizan el carácter tánico y el amargor, consiguiendo así vinos más largos y complejos.

Junto con la acción de la levadura inactiva, encontramos en **SENSACION FRUIT DOLMAR** la acción de los taninos elágicos de roble francés sin tostar, con alto poder antioxidante y que aportan volumen y franqueza aromática.

SENSACION FRUIT DOLMAR cuenta además con tanino de cerezo, aliado perfecto para el desarrollo de aromas afrutados, mejorando la complejidad en intensidad aromática de los vinos.

SENSACION FRUIT DOLMAR aporta estructura, reduce el carácter ácido de los vinos, reduce el amargor y la astringencia, aporta notas afrutadas, etc. Se consiguen vinos más largos, con mayor volumen, equilibrio y más estables en el tiempo, además de con mayor complejidad aromática.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso
Inicio fermentación: 15 – 30 g/Hl.
Vino acabado: 15 – 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 **SENSACION FRUIT 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 Productos, S.L.U.
Polígono Entrecarreteras
C/ La Industria 28
26200 Haro
(La Rioja) España
info@dolmar.es
www.dolmarproductos.com