

SENSACION MP

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Estabiliza el color y protege contra la degradación aromática

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La crianza de vinos sobre las lías aporta estabilidad de color, protección contra la degradación de aromas y aumento del volumen y mejorar untuosidad. Los responsables de esta mejora son los compuestos liberados durante la autólisis de las levaduras, principalmente péptidos, aminoácidos, esteroides y también polisacáridos, especialmente manoproteínas.

Con **SENSACION MP DOLMAR** aportamos manoproteínas solubles extraídas de corteza de levaduras seleccionadas (*Saccharomyces cerevisiae*), que han sido hidrolizadas enzimáticamente, recuperadas y purificadas, obteniendo un producto de alta calidad.

Las principales cualidades que aporta **SENSACION MP DOLMAR** son:

- Mejora organoléptica del vino gracias al aumento del volumen en boca.
- Mejora untuosidad.
- Reduce astringencia y amargor. Las manoproteínas interactúan con los compuestos fenólicos y pulen los taninos más agresivos.
- Equilibra la sensación de acidez.
- Mejora la estabilización del color y la estabilización tartárica y proteica.
- Aumento la persistencia aromática.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Vinos blancos y rosados: 0,5 a 1 g/Hl.

Vinos tintos: 1 a 4 g/Hl.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **SENSACION MP DOLMAR** en 10 veces su peso en agua a 20 °C – 30 °C, agitar y dejar en contacto durante 15 minutos. Añadir al vino total a tratar con una buena homogeneización.

Aplicar el producto antes del embotellado o durante la crianza.

Si el vino no va a ser filtrado, tratar con **SENSACION MP DOLMAR** 24 horas antes del embotellado; si se va a filtrar, 24 horas antes de la última filtración. En vinos espumosos aplicar **SENSACION MP DOLMAR** junto con el licor de expedición.

PRESENTACIÓN Y Y VIDA ÚTIL

Envases de 250 g y 1 kg

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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