

# SENSACION MOUSSE

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Aporte de volumen y redondez en boca

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

En **SENSACION MOUSSE DOLMAR** descubrimos la alianza entre la manoproteína soluble, la levadura inactivada y el tanino gálico.

Gracias a la manoproteína y a las levaduras inactivadas presentes en **SENSACION MOUSSE DOLMAR** se consigue aumentar el volumen en boca, ampliar la **SENSACION** de untuosidad y actuar reduciendo la astringencia y el amargor, confiriendo al vino notas más amables y equilibradas.

Los polisacáridos de las levaduras inactivadas de **SENSACION MOUSSE DOLMAR** ayudan a aumentar la persistencia aromática, punto clave en la elaboración de los vinos espumosos.

El tanino gálico presente en su formulación evita la oxidación del vino, alargando la vida del mismo; también participa en la clarificación, por lo que se obtendrán vinos más brillantes.

En resumen, con **SENSACION MOUSSE DOLMAR** conseguimos obtener vinos espumosos más frescos, con mayor amplitud en nariz y boca, mayor volumen y con una mayor persistencia en espuma.

A su vez protege los vinos de los efectos de la oxidación, manteniendo sus características organolépticas a lo largo del tiempo.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis: 5 – 10 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 MOUSSE** en 10 veces su peso en agua, agitar y dejar en contacto durante 15 minutos. Adicionar en el transcurso del tiraje o durante la crianza en el depósito, asegurando una buena homogenización.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 Kg y 250 g.

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](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)