

## EXTRA FRUIT CHERRY

# DOLMAR

Augmenter la rondeur et le fruité des vins.

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

---

**EXTRAFRUIT CHERRY** est le produit idéal pour augmenter le volume et le caractère fruité des vins.

L'alliance de la gomme arabique hydrolysée et de la manoprotéine (100% soluble) contenu dans **EXTRAFRUIT CHERRY** souligne le volume et la douceur des vins, sans diminuer leur intensité aromatique.

Les tanins de cerisier et les tanins ellagiques présents dans **EXTRAFRUIT CHERRY** soulignent les notes fruitées, en augmentant le volume et la longueur en bouche.

Avec **EXTRAFRUIT CHERRY**, les vins sont plus longs, plus volumineux, plus équilibrés, plus stables dans le temps, plus fruités et plus complexes aromatiquement.

### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

---

#### Dose d'emploi

Vins blancs et rosés: 2 - 5 g/Hl.

Vins rouges: 5 - 10 g/Hl.

#### Dose maximale autorisée

40 g/Hl.

#### Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou de précautions particulières

### MODO D'EMPLOI

---

Dissoudre la quantité nécessaire d'**EXTRAFRUIT CHERRY** dans 10 fois son poids de vin. Ajouter au volume total de vin à traiter et homogénéiser.

### CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

---

Emballages de 1Kg.

L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

### CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

---

Conserver l'emballage rempli, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeurs.

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et /2019 /934 et par conséquent toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.  
CODEX GÉNOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX GÉNOLOGIQUE INTERNATIONAL selon la version en vigueur. Il répond en effet aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE, ainsi qu'à ses règles d'hygiène et respecte les réglementations européennes en matière de denrées alimentaires, comme les additifs ou les auxiliaires agroalimentaires.  
ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et il n'en contient pas non plus.  
NON-IONISATION : Ce produit n'a été soumis à aucun traitement ionisant

Rev: 01/12/2019



Dolmar Productos Enológicos, S.L.  
Polígono Entrecarreteras  
C/ La industria 22, 2600  
Haro - La Rioja - España  
info@dolmar.es  
www.dolmar.es