

EXTRA FRUIT CHERRY

DOLMAR

Aumento de la redondez y frutalidad de los vinos.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXTRAFRUIT CHERRY se presenta al mercado como el aliado perfecto para conseguir aumentar el volumen de los vinos, así como para dotarle de un carácter más afrutado.

La unión de goma arábiga hidrolizada junto a la manoproteína (soluble 100%) de **EXTRAFRUIT CHERRY**, hace resaltar el volumen y la sedosidad de los vinos, sin disminuir la intensidad aromática de los mismos.

Los taninos de cerezo junto a los taninos elágicos presentes en **EXTRAFRUIT CHERRY** ayudan a resaltar las notas afrutadas, aumentando el paso de boca y la estructura de los vinos.

Con **EXTRAFRUIT CHERRY** obtenemos vinos más largos, con mayor volumen, equilibrio y más estables en el tiempo, de mayor frutalidad y complejidad aromática.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

En vino blanco y rosado 2 a 5 g/Hl.

En vino tinto 5 a 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 **EXTRAFRUIT CHERRY** en 10 veces su peso en vino. Adicionar al total de vino a tratar y homogenizar.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1Kg y 10kg.

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.

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