

SENSACION AMAZING

DOLMAR

Aumenta dulzor, suavidad y carácter afrutado.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Procedente de un especial proceso de fabricación, la levadura inactivada utilizada en **SENSACION AMAZING DOLMAR** ofrece un aporte rápido de polisacáridos y manoproteínas en fermentación. Aumenta la concentración de polisacáridos de las fracciones 2 y 3 (40 – 144 kDa y 6 – 40 kDa que aportan dulzor y volumen en boca, respectivamente). Gracias a estos polisacáridos de alto y bajo peso molecular conseguimos reducir la astringencia (determinada por el método de precipitación con ovoalbúmina) y el carácter herbáceo. La liberación de polisacáridos y manoproteínas impacta sobre la suavidad en boca formando complejos solubles con los taninos que disminuyen la reactividad con las proteínas de la saliva.

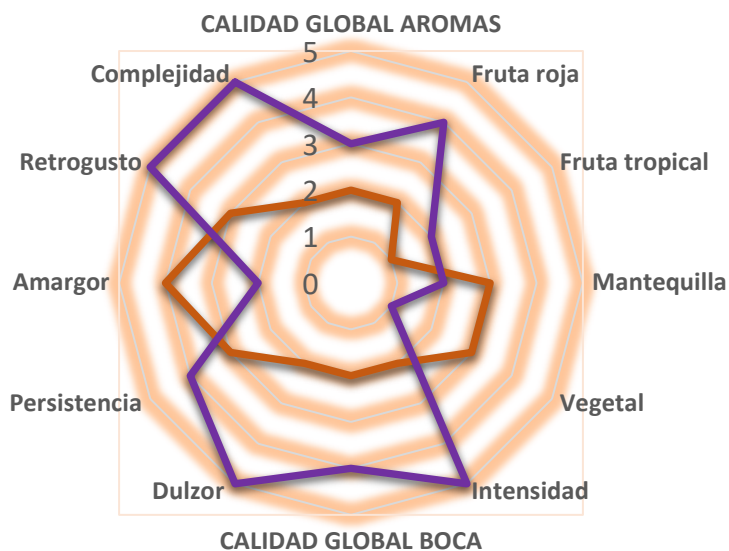
La sinergia con el tanino condensado favorece la estabilización del color (medida del índice de PVPP: porcentaje de antocianos que esta combinado con taninos).

Junto con la acción de la levadura inactiva, encontramos en **SENSACION AMAZING DOLMAR** la acción de los taninos condensado de uva, especialmente seleccionado por su efecto directo sobre la franqueza aromática.

SENSACION AMAZING DOLMAR cuenta además con tanino de cerezo que potencia el carácter afrutado de los vinos, aportando notas frescas, estructura y suavizando la calidad global en boca y retrogusto de manera clara.

SENSACION AMAZING DOLMAR nos permite potenciar el perfil aromático para vinos crianza y vinos jóvenes de alta gama en los que además de la madera queremos resultar de forma clara y elegante las notas de fruta.

—●— Testigo —●— Sensacion Amazing



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: 01/07/2022



Dolmar Productos, S.L.
 Polígono Entrecarreteras
 C/ La Industria 22
 26200 Haro
 (La Rioja) España
 info@dolmar.es
 www.dolmarproductos.com

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Final de fermentación: 10 – 25 g/Hl.

Vino acabado: 5 – 20 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 AMAZING DOLMAR** en 10 veces su peso en mosto o vino. Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

En vino acabado 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.

Rev: 01/07/2022



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com