

# SENSACION BLANC

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Estructura y redondez en vinos blancos. Protección frente a la oxidación.

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Procedente de un especial proceso de fabricación, la levadura inactivada utilizada en **SENSACION BLANC DOLMAR** aporta al vino todo su contenido celular, resaltando los polisacáridos que confieren volumen y suavizan el carácter tánico y el amargor, consiguiendo así vinos más largos y complejos.

Junto con la acción de la levadura inactiva, encontramos en **SENSACION BLANC DOLMAR** la acción de los taninos gálicos, con alto poder antioxidante, protegiendo tanto el color como los aromas de los mostos desde el inicio de la fermentación.

**SENSACION BLANC DOLMAR** aporta, por tanto, estructura, reducción del carácter ácido de los vinos y protección contra la pérdida de aromas, obteniendo así vinos más largos, con mayor volumen, equilibrio y más estables en el tiempo, además de con un mayor perfil aromático.

El momento de adición óptimo sería al inicio de la fermentación alcohólica, evitando así los procesos oxidativos de polifenoles y antocianos.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis: 15 – 30 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 BLANC DOLMAR** en 10 veces su peso en mosto o vino.

Añadir al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

Mantener en suspensión 7 a 10 días

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 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.

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)