

SENSACION COLOR

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Volumen, frutuosidad y franqueza aromática. Estabilización del color.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Procedente de un especial proceso de fabricación, la levadura inactivada utilizada en **SENSACION COLOR 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 COLOR DOLMAR** la acción de los taninos proantocianídicos con capacidad para, desde los primeros inicios de la fermentación, estabilizar el color, primero por copigmentación y después por puentes de etanal.

Los taninos de uva presentes en **SENSACION COLOR DOLMAR** aumentan a su vez la carga polifenólica, ayudando de esta manera al equilibrio A/T (antocianos/taninos), tan importante en los vinos tintos de guarda.

SENSACION COLOR DOLMAR aporta, por tanto, estabilidad del color, estructura, reducción del carácter ácido de los vinos, reducción del amargor y de la astringencia. Obteniendo de este modo vinos más largos, con mayor volumen, equilibrio y más estables en el tiempo.

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

Así mismo, podemos utilizar **SENSACION COLOR DOLMAR** en vino acabado, buscando los mismos fines.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Inicio fermentación: 15 – 30 g/Hl.

Vino acabado: 15 – 25 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 COLOR DOLMAR** en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

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.

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

www.dolmarproductos.com