

SENSACION GRAPE

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Aumento de la estructura y redondez en los vinos. Mejora estructura tánica.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

SENSACION GRAPE DOLMAR une las acciones de las levaduras inactivadas al efecto de los taninos de uva.

La levadura inactivada específicamente seleccionada, aporta todo su contenido celular en polisacáridos aumentando el volumen y suavizando el carácter tánico y el amargor, consiguiendo así vinos más largos y complejos. A su vez, los taninos de uva aumentan la carga polifenólica, ayudando de esta manera a equilibrar el vino.

SENSACION GRAPE DOLMAR aporta estabilización de color, estructura, reducción del carácter ácido de los vinos, reducción del amargor y de la astringencia. Así obtenemos vinos más largos, con mayor volumen, equilibrio y más estables el tiempo.

En vinos blancos **SENSACION GRAPE DOLMAR** aporta estructura y redondez, disminuye el carácter ácido y equilibra el final en boca.

Es una interesante opción para vinos elaborados con uvas con falta de madurez fenólica, donde se requiera aumentar el volumen, restar asperezas y en general, dotar al vino de equilibrio. Este complejo también permite arrastrar los flóculos formados, obteniendo lías muy compactas sin presentar problemas de sobreencolado.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Vino tinto: 15 – 25 g/Hl.

Vino blanco: 15 – 20 g/Hl.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO Y VIDA ÚTIL

Disolver la cantidad necesaria de **SENSACION GRAPE DOLMAR** en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

Mantener en suspensión 7 a 10 días.

PRESENTACIÓN

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