

## Aporte de volumen y estructura

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

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

Junto con la acción de la levadura inactiva, encontramos en **SENSACION ST DOLMAR** la acción de los taninos proantocianídicos y elágicos, con alto poder antioxidante y con capacidad para estabilizar los antocianos por copigmentación.

**SENSACION ST DOLMAR** aporta estabilidad en el color, estructura, reduce el carácter ácido de los vinos, el amargor y la astringencia. Así, obtenemos vinos más largos, con mayor volumen, equilibrio y más estables en el tiempo.

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

Así mismo, podemos utilizar **SENSACION ST DOLMAR** en vino acabado en busca de 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 ST 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

Envase de 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

