

VERSUS FOREST INSTANT

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Aporte de volumen y estructura en boca

APLICACIONES ENOLÓGICAS

VERSUS FOREST INSTANT DOLMAR une los beneficios otorgados por la manoproteína soluble a los taninos extraídos del corazón del roble.

La manoproteína presente en **VERSUS FOREST INSTANT DOLMAR** es 100% soluble, por lo que el aporte de volumen y amplitud en boca es instantáneo.

Los taninos de roble presentes en **VERSUS FOREST INSTANT DOLMAR**, otorgan al vino franqueza en nariz y complejidad aromática, sin definir notas a madera.

Con **VERSUS FOREST INSTANT DOLMAR** contribuimos a mejorar la estabilidad tartárica de los vinos, al tiempo que aumentamos su complejidad organoléptica de manera sutil y elegante.

VERSUS FOREST INSTANT DOLMAR aporta en los vinos franqueza aromática, aumento de la complejidad e intensidad y amplía el paso medio y final de la boca, disminuyendo las notas ácidas y astringentes.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Vino blanco y rosado de 0,5-2 g/Hl.

Vino tinto 4-7 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 **VERSUS FOREST INSTANT DOLMAR** en 10 veces su peso en agua entre 20°C – 30°C

Añadir al volumen total de vino a tratar y homogenizar cuidadosamente.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 250 g y 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

www.dolmarproductos.com