

Aumento de la estructura, redondez y frutosidad de los vinos.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXTRAFRUIT DOLMAR se presenta al mercado como el aliado perfecto para conseguir aumentar el volumen, así como incrementar la estructura y frutosidad de los vinos de forma inmediata.

La unión de goma arábiga hidrolizada junto a la manoproteína (soluble 100%) de **EXTRAFRUIT DOLMAR**, hace resaltar el volumen y la sedosidad de los vinos, suavizando su carácter tónico y amargor, consiguiendo de este modo vinos más largos y complejos.

EXTRAFRUIT DOLMAR cuenta a su vez con tanino de cerezo, aliado perfecto para el desarrollo de aromas afrutados y tanino de roble sin tostar, que mejora el carácter antioxidante y otorga mayor franqueza en aroma.

Con **EXTRAFRUIT DOLMAR** obtenemos vinos más largos, con mayor volumen, equilibrio y más estables en el tiempo, de mayor frutosidad y complejidad aromática.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

En vino 5 a 30 g/Hl.

Dosis máxima legal

35 g/Hl

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria de **EXTRAFRUIT DOLMAR** en 10 veces su peso en vino. Adicionar al total de vino a tratar y homogenizar.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1Kg

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.

CÓDEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CÓDEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CÓDEX 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

