

VERSUS FOREST INSTANT

DOLMAR

APPORT DE VOLUME EN BOUCHE

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

VERSUS FOREST INSTANT DOLMAR allie les avantages des mannoprotéines solubles à ceux des tanins extraits du cœur de chêne.

VERSUS FOREST INSTANT DOLMAR grâce à ses mannoprotéines totalement solubles permet un apport de volume en bouche instantané. Les tanins de chêne contenus dans **VERSUS FOREST INSTANT DOLMAR** rendent le vin franc au nez, ajoutent de la tension et de la complexité aromatique sans apport de notes boisées.

VERSUS FOREST INSTANT DOLMAR contribue aussi à améliorer la stabilité tartrique des vins tout en augmentant la complexité organoleptique de manière subtile et élégante.

VERSUS FOREST INSTANT DOLMAR développe la complexité et l'intensité aromatique des vins en augmentant le volume en bouche (milieu et fin de bouche) et en diminuant les notes acides et astringentes.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

Vins blancs et rosés: 0,5 - 2 g/hl.

Vin rouge: 4 - 7 g/hl.

Dose maximale autorisée

Non applicable.

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou de précautions particulières

MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité nécessaire de **VERSUS FOREST INSTANT DOLMAR** dans 10 fois son poids d'eau entre 20 °C et 30 °C, ajouter au volume total de vin à traiter en assurant une parfaite homogénéisation.

Maintenir en suspension entre 7 et 10 jours.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballages de 250 g et 1 kg.

L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET TRANSPORT

Conserver l'emballage rempli, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeurs.

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et 606/2009 et par conséquent toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL selon la version en vigueur. Il répond en effet aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE, ainsi qu'à ses règles d'hygiène et respecte les réglementations européennes en matière de denrées alimentaires, comme les additifs ou les auxiliaires agroalimentaires.

ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et il n'en contient pas non plus.

NON-IONISATION : Ce produit n'a été soumis à aucun traitement ionisant.

Rév. : 02/01/2018

Bio tech
Enologie



Dolmar
LIVING
INNOVATION

Dolmar Productos Enológicos, S.L.
Polígono Entrecarreteras
C/ La industria 22, 2600
Haro - La Rioja - España
info@dolmar.es
www.dolmar.es