

## SENSATION DELIGHT

# DOLMAR

### Amplitude, arômes et fraîcheur pour les vins blancs et rosés

#### APPLICATIONS CÉNOLOGIQUES

---

**SENSATION DELIGHT DOLMAR** est un produit conçu à base de levures inactivées spécialement sélectionnées en raison de leur riche composition en polysaccharides solubles à libération rapide.

Grâce aux levures inactivées présentes dans **SENSATION DELIGHT DOLMAR**, nous réussissons à augmenter le volume en bouche, nous multiplions la sensation d'onctuosité et nous réduisons l'astringence et l'amertume, en fournissant au vin des notes plus aimables et plus équilibrées.

Par ailleurs, les vins traités avec **SENSATION DELIGHT DOLMAR** obtiennent à leur tour une meilleure protection face aux effets de l'oxydation, de façon à maintenir leur contenu aromatique et la totalité de leurs caractéristiques organoleptiques, beaucoup plus stables dans le temps.

#### DOSE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS

---

##### Dose d'emploi

Moût : de 20 à 30 g/Hl

Vins blancs et rosés : de 15 à 25 g/Hl

##### Dose légale maximale

40 g/Hl.

##### Déclaration d'allergènes

Libre d'allergènes.

##### Contre-indications et précautions

Non applicable.

#### MODE D'EMPLOI

---

Dissoudre la quantité nécessaire de **SENSATION DELIGHT DOLMAR** dans 10 fois son poids de moût ou vin. Ajouter au réservoir et homogénéiser soigneusement.

Temps d'action conseillé : de 7 à 10 jours.

#### PRÉSENTATION ET VIE UTILE

---

Emballages de 1 kg et 10 kg.

L'étiquetage de ces emballages inclut toujours la date de péremption/date limite de consommation.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

---

Emballage complet, scellé en origine, produit protégé de la lumière, dans un environnement sec et libre 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 CÉNOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX CÉNOLOGIQUE 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



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