

SENSACION FRUIT

DOLMAR

Augmentation de la structure, rondeur et fruité des vins

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

SENSACION FRUIT DOLMAR est composé de levures inactivées spécifiques, de tanins de cerisier et de tanins de chêne français.

Les levures inactivées proviennent d'un processus spécial d'élaboration, leur contenu cellulaire apporte des polysaccharides qui participe à l'augmentation du volume, à la diminution de l'amertume et à un meilleur équilibre des vins.

SENSACION FRUIT DOLMAR conjugue l'action des levures inactives à celle des tanins ellagiques de chêne français non-chauffés, ce qui donne un fort pouvoir antioxydant.

SENSACION FRUIT DOLMAR contient aussi du tanin de cerisier, ce type de tanin développe le caractère fruité des vins et augmente l'intensité aromatique.

SENSACION FRUIT DOLMAR structure vos vins, réduit l'acidité, l'amertume et l'astringence. Il augmente le caractère fruité et contribue à une meilleure complexité aromatique.

DOSE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

Début fermentation : 15 à 30 g/hl.

Vin fini : 15 à 25 g/hl.

Dose maximale autorisée

44 g/Hl.

Déclaration d'allergènes

Sans allergènes.

Pas de contre-indication ou de précautions particulières.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité nécessaire de SENSACION FRUIT DOLMAR dans 10 fois son poids en moût ou vin.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballages de 1 kg et 10 kg.

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

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE 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



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