

# SENSACION CABERNET

# DOLMAR

## ÉQUILIBRE DU CARACTÈRE PYRAZINIQUE DES VINS

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**SENSACION CABERNET DOLMAR** est l'allié parfait pour traiter les vins aux caractères végétal ou pyrazinique déséquilibrés. Les productions abondantes et/ou l'insuffisante maturité du raisin impliquent souvent le développement de hautes concentrations de molécules comme 3-isobutyl-2-metoxypyrazine (IBMP), responsable de l'arôme de poivron vert. Ce profil, attribut caractéristique dans certaines variétés, devient un défaut qui masque le reste des arômes du vin.

Avec **SENSACION CABERNET DOLMAR** on obtient la diminution de ces notes herbacées au moyen de son charbon, sélectionné spécialement pour obtenir tel effet tout en respectant les paramètres de couleur.

**SENSACION CABERNET DOLMAR** contient également des levures inactives à haute teneur en polysaccharides (mannoprotéines) qui aident à moduler l'astringence et le caractère végétal de ce type de vins, tout en augmentant le charnu, le gras et la rondeur et en réduisant l'astringence.

### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

#### Dose d'emploi

40 – 60 g/hl.

#### Dose maximale autorisée

80g/hl.

#### Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité nécessaire de **SENSACION CABERNET DOLMAR** dans 10 fois son poids en moût ou vin. Ajouter à la cuve et homogénéiser soigneusement.

Maintenir en suspension entre 7 et 10 jours.

### 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.

DENRÉE ALIMENTAIRE : Ce produit se conforme aux réglementations CE 491/2009 et 606/2009 ; par conséquent se conforme à toutes les garanties de pureté pour être additionné à un produit alimentaire tel que le vin. CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit se conforme au CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL dans sa version en vigueur et répond 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 additifs ou auxiliaires agroalimentaires. ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas ne contient non plus d'organismes génétiquement modifiés.

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

Rev: 01/02/2019



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