

## AUGMENTATION DE LA STRUCTURE, RONDEUR ET FRUITÉ DES VINS

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

---

**EXTRAFRUIT DOLMAR** est issu d'une sélection de différents polysaccharides végétaux associés à des tanins extraits du cœur de chêne, des tanins de cerisier et des mannoprotéines solubles. L'association des polysaccharides végétaux avec les mannoprotéines solubles diminue l'amertume et l'astringence des vins et développe la sensation de sucrosité en bouche.

Les tanins de cerisier développent le caractère fruité des vins. Les tanins de chêne non chauffés améliorent le caractère antioxydant du vin et lui confèrent une plus grande ouverture aromatique.

**EXTRAFRUIT DOLMAR** permet d'obtenir des vins possédant plus de volume et de sucrosité. Les vins obtenus sont plus équilibrés et plus stables dans le temps avec une complexité aromatique accrue.

### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

---

#### Dose d'emploi

Vins : 5 - 30 g/hl.

#### Dose maximale autorisée

35 g/hl.

#### Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou de précautions particulières

### MODE D'EMPLOI

---

Dissoudre la quantité nécessaire d'**EXTRAFRUIT DOLMAR** dans 10 fois son poids de vin. Ajouter au volume total de vin à traiter et homogénéiser.

### CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

---

Emballages de 1 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 2019/934 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.

Ce document est valable 3 ans, sauf remplacement ou indication contraire.

Rev: 01/04/2024

