

EXTRAFRUIT

DOLMAR

AUGMENTATION DE STRUCTURE, RONDEUR ET FRUITÉ DES VINS

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

EXTRA FRUIT 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.

EXTRA FRUIT 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 blancs et rosés: 5 - 30 g/hl.

Vins rouges: 5 - 40 g/hl.

Dose maximale autorisée

117 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 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

Biotech
Enologie



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