

# DOLMAR SENSACIÓN<sup>®</sup> PLUS

## LEVADURA SECA INACTIVA + ENZIMA $\beta$ -GLUCANASA

### APLICACIÓN

Conocemos cómo la crianza de los vinos con las lías finas mejora la calidad y las propiedades organolépticas de los mismos (estabilidad del color, protección contra la degradación de aromas, aumento del volumen y aterciopelado de los vinos).

Los principales responsables de esta mejora son los compuestos liberados durante la autólisis de las levaduras, principalmente péptidos, aminoácidos, esteroides y polisacáridos (manoproteínas). Sin embargo, este método de elaboración de los vinos es considerablemente lento y, por tanto, no está exento de riesgo microbiológico. Con SENSACIÓN PLUS ofrecemos la posibilidad de trabajar con levadura inactiva junto a una enzima  $\beta$ -glucanasa para emular la crianza sobre lías de una forma rápida y segura.

*Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.*

### DOSIS DE EMPLEO

Vinos blancos y rosados: 20 a 30 g/hl.  
Vinos tintos: 20 a 40 g/hl.

### MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria de SENSACIÓN PLUS en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

Realizar catas continuadas hasta ver el momento óptimo para realizar el trasiego.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz en un entorno seco y exento de olor.

Embalaje abierto: utilizar rápidamente.

### PRESENTACIÓN

Bolsa de 1 kg.

