

VERSUS GRAPE

POLISACÁRIDOS DE ORIGEN VEGETAL

CARACTERÍSTICAS

Desde DOLMAR presentamos VERSUS GRAPE, polisacárido de origen vegetal proveniente de vitis vinifera, producto desarrollado tras un exhaustivo estudio de las fracciones polifenólicas de la uva.

La orientación de VERSUS GRAPE se enmarca en el tratamiento de vinos tintos anterior a su embotellado, encontrando en su uso beneficios como el mantenimiento de la frescura, aporte de redondez, aumento de volumen y de la estructura en boca.

A destacar su efecto sobre el perfil aromático de los vinos: VERSUS GRAPE consigue mantener la identidad, reforzar la personalidad y conseguir, en el caso de los vinos envejecidos, recuperar la frescura perdida, rejuveneciéndolos.

Con VERSUS GRAPE se aumenta la sensación de lo natural, se consigue potenciar la categoría de los vinos tratados y se transmite toda la fuerza de su identidad.

Por su esencia 100% natural, VERSUS GRAPE puede ser añadido en cualquier momento anterior al embotellado. No produce saturación alguna, por lo que su uso puede ser previo a la filtración amicróbica.

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 tintos: 5 a 15 g/hl.

Vinos blancos y rosados: 2 a 10 g/hl.

MODO DE EMPLEO

Dispersar VERSUS GRAPE en 10 veces su peso en agua o vino, agitar y añadir al vino total a tratar con una buena homogeneización.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

Utilizar rápidamente una vez abierto.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg

