

ANTIOX FRESH

DOLMAR

Antioxidante, antiséptico y antimicrobiano

APLICACIONES ENOLÓGICAS

ANTIOX FRESH DOLMAR producto formulado a partir de metabisulfito de potasio (E-224) ácido L ascórbico (E-300 25%), ácido cítrico (E-330 20%) y ácido metatartrico (E-353).

Gracias a la sinergia de los productos que lo formulan encontramos en **ANTIOX FRESH DOLMAR** un importante aliado en la lucha contra la oxidación de los vinos.

El metabisulfito potásico confiere estabilidad microbiológica, así como aumento en el poder antioxidante.

El ácido ascórbico por su parte adquiere su importancia al oxidarse, consumiendo el oxígeno presente, por lo que impide la oxidación tanto de precursores aromáticos como de compuestos polifenólicos.

El ácido cítrico ayuda evita enturbiamientos producidos por quiebras férricas.

ANTIOX FRESH DOLMAR protege al vino de las oxidaciones químicas.

Indicado en los momentos previos al embotellado de los vinos, les confiere el poder antioxidante necesario para su permanencia en botella.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

10 – 25 g/Hl.

Dosis máxima legal

100 g/Hl.

Contiene 200 g/Kg de ácido cítrico, cantidad máxima en el vino tratado: 1 g/L

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

100g de **ANTIOX FRESH DOLMAR** aportan $27,5 \pm 5$ g SO₂.

Contraindicaciones y precauciones

El ácido ascórbico en presencia de oxígeno puede oxidarse formando agua oxigenada, para evitarlo es imprescindible que en el mosto o vino haya un nivel de SO₂ de entre 20 – 40 mg/l.

MODO DE EMPLEO

Disolver **ANTIOX FRESH DOLMAR** en 10 veces su peso en vino, añadir al depósito y homogeneizar siempre al abrigo del oxígeno.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Rev: 01/12/2019



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es



ANTIOX FRESH

DOLMAR

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 kg.

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Rev: 01/12/2019



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es