

Q-SULFUR

DOLMAR

Solución sulfato de cobre/prevencción y/o eliminación de los aromas a reducido

APLICACIONES ENOLÓGICAS

El metabolismo de ciertas levaduras durante la fermentación alcohólica, sus procesos de autólisis, junto a la influencia de los compuestos del mosto (sulfatos, sulfitos, Aa azufrados) en determinadas condiciones de potencial libre son los principales responsables de la aparición de los aromas a reducido.

Gracias a la acción de la solución **Q-SULFUR** estos radicales SH desaparecen precipitando en forma de sulfuro de cobre.

La acción es inmediata después de unos minutos de contacto.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis preventiva 10 ml/Hl.

Dosis curativa 20 – 40 ml/ hl, dependiendo del nivel a tratar.

Dosis máxima legal

La dosis máxima autorizada es de 100 ml/Hl. Una dosis de 100 ml/hl de **Q-SULFUR** aportan 2.5 mg/l de cobre. La cantidad máxima permitida de cobre residual en vino tratado es 1 mg/l.

Contiene 10 gr/L ácido cítrico, cantidad máxima en el vino tratado: 1 gr/L

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO₂: 0.5 ± 0,1g/l.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Diluir la cantidad necesaria de **Q-SULFUR** en el vino a tratar, y homogeneizar

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1, 5 y 20 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar en el envase original, sin abrir, sellado de origen, al resguardo de la luz, en lugar seco y sin olores. Conservar entre 5 y 25 °C.

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