

## ANTIOX TANINO EFERVESCENTE

# DOLMAR

### Antioxidante, antiséptico y antimicrobiano efervescente

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

A las acciones antioxidante, antiséptica y antimicrobiana del producto **ANTIOX TANINO EFERVESCENTE DOLMAR**, sumamos la acción protectora del tanino gálico.

**ANTIOX TANINO EFERVESCENTE DOLMAR** es un producto pensado para evitar los procesos de oxidación tanto enzimáticos como químicos.

Especialmente formulado para tratar vendimias alteradas por *Botrytis*, actúa directamente sobre la enzima lacasa, evitando así los procesos de oxidación.

**ANTIOX TANINO EFERVESCENTE DOLMAR** previene la oxidación de los mostos en los primeros estadios de la fermentación, evitando la degradación del color y de los aromas en los vinos tintos.

Su acción efervescente ayuda en la homogeneización del producto en la vendimia así como favorece las acciones antioxidante, antiséptica y antimicrobiana.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

##### **Dosis de uso**

20 g por cada 100 kg de uva. La dosis dependerá del estado sanitario de la vendimia

##### **Dosis máxima legal**

83 g/Hl.

##### **Declaración de alérgenos**

Contiene sulfitos.

100g de **ANTIOX TANINO EFERVESCENTE DOLMAR** suponen  $22 \pm 5,0$  g de SO<sub>2</sub>.

##### **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 SO<sub>2</sub> de entre 20 – 40 mg/l.

#### MODO DE EMPLEO

Espolvorear **ANTIOX TANINO EFERVESCENTE DOLMAR** sobre la vendimia.

#### 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



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es