

ANTIOX TANINO

DOLMAR

Antioxidante, antiséptico y antimicrobiano

APLICACIONES ENOLÓGICAS

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

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

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

125 g/Hl.

Declaración de alérgenos

100g de **ANTIOX TANINO DOLMAR** aportan $37 \pm 5,0$ g de 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

Espolvorear **ANTIOX TANINO DOLMAR** sobre la vendimia. Se recomienda utilizar en el año de fabricación ya que con el tiempo el producto tiende a cristalizar. No obstante, una vez que el producto entra en contacto con el líquido se disuelve a la perfección.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 y 10 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