

BOTRYSTOP

DOLMAR

Asociación de tanino y bentonita activada

APLICACIONES ENOLÓGICAS

BOTRYSTOP DOLMAR es de vital importancia tras la recolección donde la presencia de enzimas oxidativas es elevada, para así reducir los procesos de oxidación de vendimias alteradas.

BOTRYSTOP DOLMAR está compuesto por taninos gálico y elágico, que favorecen la máxima protección en la lucha contra la oxidación. La formulación de **BOTRYSTOP DOLMAR** se completa con bentonita activada seleccionada específicamente por su acción frente a la actividad tirosinasa y lacasa de las enzimas presentes.

Gracias a la aplicación de bentonita activada en **BOTRYSTOP DOLMAR** conseguimos reducir la humedad en los racimos actuando como agente protector. Además, la presencia de bentonita en mosto en fermentación supone una mejora de la actividad fermentativa actuando como soporte de las levaduras y mejorando la limpidez por eliminación de proteínas inestables.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Utilizar de conformidad con la legislación vigente

De 20 a 30 g/100kg.

Dosis máxima legal

No aplica

Declaración de alérgenos

No aplica

Contraindicaciones y precauciones

Contiene en su naturaleza silicio cristalino

MODO DE EMPLEO

Adicionar homogéneamente sobre la vendimia.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

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

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Embalaje sin abrir, sellado de origen, al resguardo de la luz, en 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