

CARBÓN RF

DOLMAR

Elimina de forma selectiva aromas a fenoles volátiles.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **CARBÓN RF DOLMAR** es un carbón vegetal activo capaz de reducir los fenoles volátiles, compuestos que provocan aromas que se identifican como animal, establo, sudor de caballo y cuero en los vinos tintos.

Estos compuestos provocan un importante efecto sensorial desagradable, con una sensación de sequedad y un gusto metálico en boca.

Los fenoles volátiles aparecen como resultado del metabolismo de levaduras *Brettanomyces/Dekkera* y en menor medida, de levaduras *Pichia guilliermondii* y bacterias lácticas *Pediococcus* y *Lactobacillus*.

Una de las principales cualidades de **CARBÓN RF DOLMAR** es su capacidad para eliminar fenoles, siendo respetuoso con la estructura del vino, y no afectando al conjunto de aromas fermentativos.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis: 20 – 100 g/Hl. Se recomienda ensayo en el laboratorio.

Dosis máxima legal

100 g/Hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver 10 veces su peso en vino. Dejar reposar esta solución 1 hora, volver a mezclar el producto; añadir y homogeneizar.

En vino terminado se recomienda mantener el producto 4-5 días en suspensión y dejar decantar.

Tras el tratamiento realizar una clarificación o filtración para eliminar la totalidad del carbón.

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. Es recomendable una temperatura de almacenamiento entre 5-25 °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