

## CREMOR TÁRTARO

# DOLMAR

### Estabilizante tartárico

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**CREMOR TARTARO** 100% bitartrato potásico.

En el vino es importante obtener la estabilidad tartárica antes del embotellado para evitar el peligro de precipitaciones durante el periodo de comercialización.

Los cristales de bitartrato potásico presentes en el **CREMOR TARTARO** tienen el objetivo de actuar como núcleos de cristalización, eliminando el primer estadio necesario en la estabilización en frío.

Gracias a la presencia del **CREMOR TARTARO** conseguimos:

- ✓ Asegurar la precipitación de todos los bitartratos presentes en el vino.
- ✓ Acortar los tiempos necesarios para tal estabilización.

El empleo de **CREMOR TARTARO** es por lo tanto un eficaz medio para mejorar la práctica de la refrigeración, garantizando al mismo tiempo la obtención de la estabilidad tartárica y la velocidad del proceso.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

##### Dosis de uso

400 g/hl de vino.

##### Dosis máxima legal

No aplica.

##### Declaración de alérgenos

No aplica.

##### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

#### MODO DE EMPLEO

Diluir el **CREMOR TARTARO** en vino y añadirlo al depósito por la parte superior del mismo, agitando vigorosamente para conseguir dejar el producto en suspensión.

La eficacia del **CREMOR TARTARO** en la estabilización aumenta con el efecto de agitación de la masa de vino a estabilizar.

Una vez conseguida la estabilización podemos recuperar los cristales de bitartrato y reutilizarlos.

#### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

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

#### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y 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