

OENOLACTIC KIT

DOLMAR

Bacteria de un paso. Condiciones difíciles

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Desde GRUPO DOLMAR presentamos **OENOLACTIC KIT**, bacteria *Oenoccus Oeni* obtenida a partir de un específico sistema de producción que pre-aclimata las bacterias antes de ser liofilizadas.

Esta característica hace de **OENOLACTIC KIT** una bacteria de fácil aclimatación al medio con el consiguiente arranque rápido de la fermentación maloláctica, evitando de esta manera el desarrollo por parte de otras bacterias así como el riesgo de posibles subidas de acidez volátil. **OENOLACTIC KIT** se ha seleccionado por ser la bacteria óptima para trabajar en condiciones difíciles.

OENOLACTIC KIT DOLMAR presenta junto a la bacteria un activador específico para ésta. Sabemos que las bacterias tienen más afinidad por determinados aminoácidos, por lo que, tras un riguroso estudio, **OENOLACTIC KIT** presenta el cóctel más adecuado para la nutrición de la misma.

La utilización de **OENOLACTIC KIT** lleva a la obtención de vinos más afrutados, más frescos y con menor producción de aromas lácticos, características cada día más buscadas. También permite adelantar la fermentación maloláctica, imprescindible para vinos de lanzamiento rápido en el mercado.

OENOLACTIC KIT no presenta la enzima descarboxilasa, que cataliza el paso de aminoácidos a aminas biógenas.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

- Nivel de SO₂: el Total no podrá exceder de 50 mg/l y el Libre tendrá que ser inferior a 10 mg/l
- Azúcares residuales inferiores a 5 g/l
- pH superior a 2,9
- Temperatura óptima de trabajo: 16 °C
- Grado alcohólico: < 14,5 % vol.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis para 25, 50, 100 y 250 Hl.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Los datos dados son para una inoculación de 50 hl de vino; para la dosis de 250 hl, multiplicar los volúmenes por 5.

- Rehidratación: Diluimos el contenido del activador en 5 litros de agua potable a una temperatura de entre 18 – 25 °C, añadimos la bacteria y la dejamos rehidratarse durante 20 minutos.

- Aclimatación: Mezclamos la preparación anterior con 5 l de vino con un pH superior a 3,5 que esté a una temperatura de entre 17 y 21 °C. Mantener entre 18 y 24 horas.

- Incorporación al vino: Incorporamos el preparado a los 50 hl de vino a fermentar. Mantenemos la temperatura entre 16 y 21 °C, siendo la óptima a 16 °C. Controlamos la bajada de ácido málico cada 2 o 4 días.

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



OENOLACTIC KIT

DOLMAR

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Dosis para 25, 50, 100 y 250 HI. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Sin abrir, 18 meses a 4°C/36 meses a -18°C. Una vez abierto, utilizar inmediatamente. A temperatura ambiente utilizar en 48 horas.

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