

SMART SOLUTION W

DOLMAR

Actividad antimicrobiana y antioxidante

APLICACIONES ENOLÓGICAS

SMART SOLUTION W DOLMAR contiene quitosano natural de origen fúngico que gracias no sólo a su elevada pureza sino también a su bajo peso molecular le otorga una elevada reactividad que le permite reducir e incluso eliminar los microorganismos presentes en el vino.

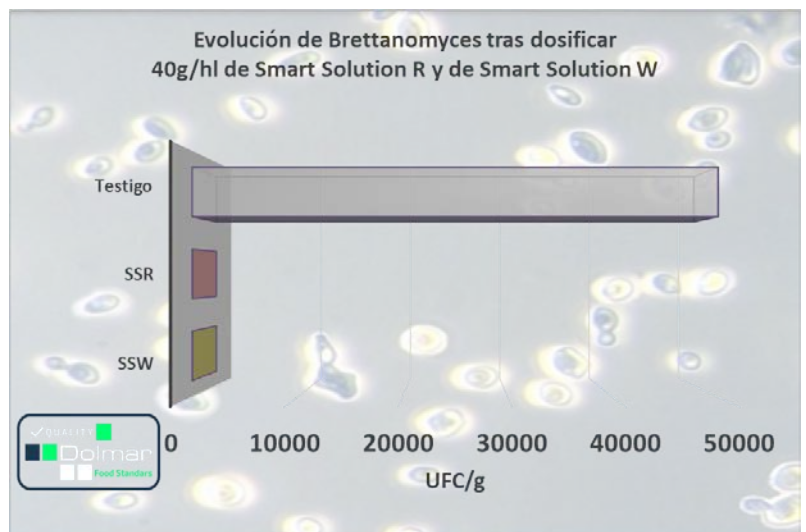
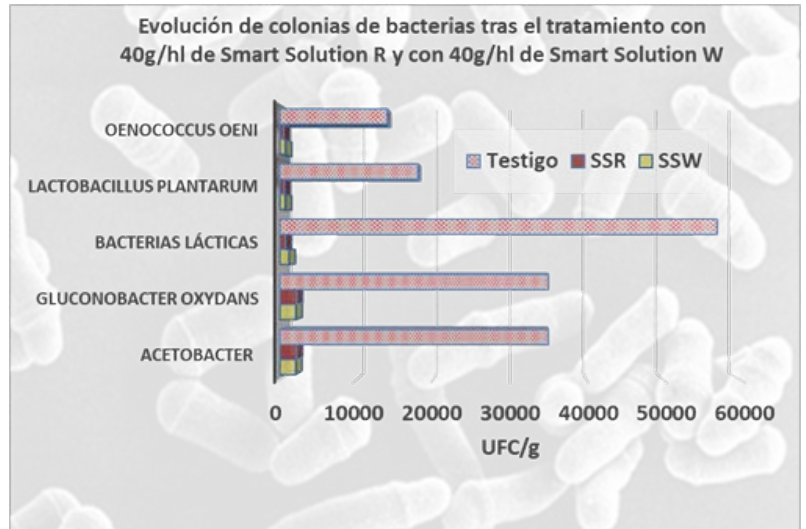
Su acción no sólo se limita a la eliminación de levaduras del género *Saccharomyces* o *Brettanomyces*, sino que se amplía a bacterias de los géneros *Acetobacter*, *Pediococcus*, *Oenococcus*, o *Lactobacillus*,

Junto al quitosano **SMART SOLUTION W DOLMAR** presenta derivados de levadura con alto poder antioxidante y con aporte de polisacáridos.

Gracias a este poder antioxidante **SMART SOLUTION W DOLMAR** permite una reducción en el empleo de anhídrido sulfuroso durante la fermentación alcohólica, así como su correcta gestión limitando la aparición de aromas indeseables, desviaciones organolépticas realzando de esta forma todo el potencial aromático del vino alargando sus cualidades en el tiempo.

Durante el tratamiento con **SMART SOLUTION W DOLMAR** conseguiremos gracias a los polisacáridos aportados llevar a cabo una crianza sobre lías exógenas que aumentan el volumen y la sedosidad de los vinos.

Con **SMART SOLUTION W DOLMAR** obtenemos vinos más estables en el tiempo, con mayor volumen en boca y una alta riqueza aromática.



#somosdolmar



SMART SOLUTION W

DOLMAR

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

En rosados y blancos 40 g/hl. Esta dosis es orientativa, consulten con nuestros técnicos para más información. Se recomienda adicionar envases completos para asegurar un óptimo tratamiento.

Dosis máxima legal

100 g/Hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria de **SMART SOLUTION R DOLMAR** en 10 veces su peso en vino. Se recomienda adicionar envases completos al total de vino a tratar y homogenizar. Mantener en contacto al menos durante 15 días. La eficacia del producto se verá mejorada si mantenemos el mismo en suspensión a lo largo del tratamiento.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL.

Envases de 1Kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor.

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