

SULFIBYE

DOLMAR

Bentonita activada junto a citrato de cobre (2%) clarificación y prevención y/o eliminación de los aromas a reducido.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Presentamos **SULFIBYE DOLMAR** como la respuesta idónea a los procesos de clarificación en vinos que presenten aromas reducidos o simplemente necesiten una apertura aromática que deje aflorar toda su intensidad.

La Bentonita presente en **SULFIBYE DOLMAR** es una bentonita cálcica y sódica activada capaz de eliminar las proteínas inestables presentes en el vino.

Gracias a su activación la dosis a utilizar es menor que con otro tipo de bentonitas.

Junto a la bentonita, **SULFIBYE DOLMAR** presenta en su composición citrato de cobre que ayuda en la eliminación de compuestos azufrados que tapan los aromas del vino.

SULFIBYE DOLMAR es un producto apto para el uso de vinos ecológicos.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis media de 5 a 20 g/hl.

Dosis máxima 50 g/hl

50 g/hl de Sulfibye Dolmar aportan 3,5 mg/l de cobre

La cantidad máxima de cobre permitida en vinos es 1 mg/l

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

Contiene en su naturaleza silicio cristalino.

MODO DE EMPLEO

Dejar hinchar previamente en agua (1 kilo / 20 litros) de 4 a 6 horas. El tiempo dependerá de las veces que se agite la bentonita; a mayor frecuencia de agitación, menor tiempo.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar con una bomba dosificadora.

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 Y TRANSPORTE

Conservar en el envase original, 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