

## TANISULFUR

# DOLMAR

### MEJORA LA EXPRESIÓN AROMÁTICA, APORTA VOLUMEN Y REDONDEZ

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**TANISULFUR** es un producto compuesto por una mezcla de levaduras inactivadas, taninos seleccionados y cobre.

Gracias a las levaduras inactivadas aportamos polisacáridos y manoproteínas que mejoran volumen y redondez, alargan el paso en boca, eliminan aristas y equilibran matices como amargor y acidez, a veces, presentes en los vinos.

La acción conjunta de los taninos junto a la levadura inactivada ayuda a mejorar la expresión aromática sobre todo en vinos cerrados, mostrando toda su complejidad aromática.

La formulación específica de **TANISULFUR** ayuda a eliminar aromas de reducción, en cualquiera de sus diversas formas, siendo apto para el tratamiento de sulfuro de hidrógeno, así como sulfuros volátiles de bajo peso molecular, tales como disulfuro de dietilo, metionol, disulfuro de dimetilo, etilmercaptano y otros compuestos azufrados.

Eliminados estos compuestos, el vino mejora su expresión aromática, revelando así todo su potencial.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

##### Dosis de uso

De 1-5 g/hl. Es recomendable hacer ensayos para determinar la dosis necesaria.

##### Dosis máxima legal

Dosis máxima legal 12.5 g/hl. Una dosis de 12.5 g/hl de **TANISULFUR** aportan 2.5 mg/l de cobre. La cantidad máxima permitida de cobre residual en vino tratado es 1 mg/l.

##### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

##### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

#### MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en 10 veces su peso en mosto o vino, adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente. Período de tratamiento de 7 días. Transcurrido el período de tratamiento, ha de realizarse siempre una filtración del vino tratado para eliminar los precipitados de los complejos formados entre los sulfuros y el producto. Siempre que el tratamiento se realice en la etapa previa al embotellado debe realizarse al menos diez días antes de la última filtración pre-embotellado.

#### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 100 gr, 1kg 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



Dolmar Productos Enológicos, S.L.  
Polígono Entrecarreteras  
C/ La industria 22, 2600  
Haro - La Rioja - España  
info@dolmar.es  
www.dolmar.es