

METABISULFITO EFERVESCENTE

DOLMAR

Metabisulfito Potásico Efervescente 400-300-200-100-50-30

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Si a las acciones del SO₂, le sumamos la presentación efervescente del mismo, conseguimos por una parte facilitar la forma de empleo y por otra mejoramos la distribución, tanto en vendimia como en mosto o vino.

Antiséptico

Selecciona de forma natural los microorganismos (levaduras y bacterias) más favorables para el buen desarrollo de las vinificaciones.

Antioxidante

Protege al mosto o vino de los fenómenos de oxidación por el oxígeno, evita que se oxide la materia colorante.

Antioxidásica

Protege al mosto o vino de las oxidaciones enzimáticas (tirosinasa, lacasa).

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

La dosis dependerá del nivel de SO₂ a corregir.

Dosis máxima legal

150 mg/l de sulfuro total para los vinos tintos y 200 mg/l para vinos blancos y rosados con menos de 5 g de azúcar. Para el resto ver reglamento 2019/934 Anexo I sección B.

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

100g de METABISULFITO EFERVESCENTE suponen 40 ±5 g de SO₂.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Espolvorear los gránulos sobre la vendimia o sobre el depósito a tratar.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Metabisulfito efervescente 30 (75 g)

Metabisulfito efervescente 50 (125 g)

Metabisulfito efervescente 100 (250 g)

Metabisulfito efervescente 200 (500 g)

Metabisulfito efervescente 300 (750 g)

Metabisulfito efervescente 400 (1 kg)

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

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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



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