

## OENOLACTIC COMPLEX

# DOLMAR

Seguridad y calidad organoléptica.

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Dolmar presenta **OENOLACTIC COMPLEX DOLMAR**, activador formulado en base a levaduras inactivadas ricas en aminoácidos selectivos y corteza de levadura.

Dentro de **OENOLACTIC COMPLEX DOLMAR** encontramos una composición óptima en aminoácidos, presentando alto contenido en aminoácidos esenciales para el desarrollo de bacterias lácticas, y bajo contenido en aminoácidos precursores de aminas biógenas.

La presencia de corteza como factor de supervivencia elimina toxinas del medio, tales como ácidos grasos de cadena corta C8-C12 y restos de pesticidas, asegurándonos de esta forma la implantación de las bacterias.

Con esta composición **OENOLACTIC COMPLEX DOLMAR** consigue de forma orgánica aumentar la viabilidad de las bacterias, llevando a cabo una fermentación segura y sin desviaciones organolépticas.

La simbiosis **OENOLACTIC COMPLEX DOLMAR** junto a **OENOLACTIC DIRECT** certifica una fermentación rápida y segura, obteniendo vinos con perfiles aromáticos más afrutados minimizando las notas lácticas.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis: 20 g/Hl

20g/Hl de **OENOLACTIC COMPLEX DOLMAR** aportan 23mg/l de NFA.

#### Dosis máxima legal

133 g/Hl.

#### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica

### MODO DE EMPLEO

Para 250 Hl de vino: disolver 5 kilos de Oenolactic Complex en 25 litros de agua sin cloro, a una temperatura entre 20-25 °C, añadir la bacteria **OENOLACTIC DIRECT** y dejar hidratar entre 15 y 20 minutos, incorporar al depósito con un remontado sin aireación.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1kg y 10 kg.

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

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

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



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es