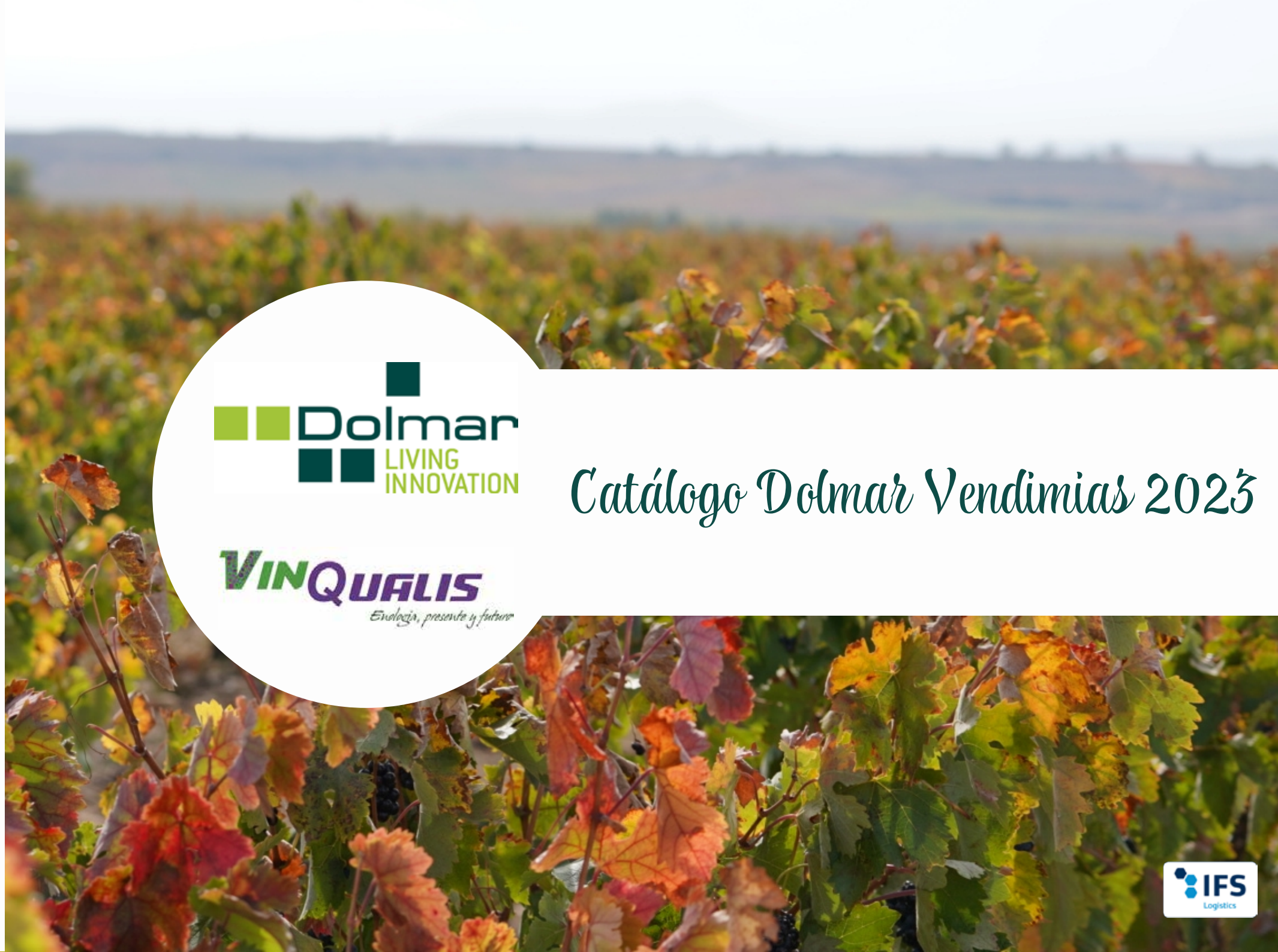
EVOLUCIONANDO JUNTOS



Dolmar
LIVING
INNOVATION

VINQUALIS
Enología, presente y futuro

Catálogo Dolmar Vendimias 2023

IFS
Logistics

La ciencia, el arte de adaptarse a los tiempos de cambio

MICROBIOTA DESCONTROLADA

SMART SOLUTION L, busca reducir al máximo la flora indígena desde el inicio para no tener problemas y desviaciones. Una herramienta fundamental es la inoculación con **SYLEO DOLMAR**, *Metschnikowia pulcherrima*, controla la flora indígena y protege la uva recolectada y/o mostos de la microflora oxidativa cuando se aplica en etapas prefermentativas. Su inoculación secuencial con las levaduras de la gama **FERMLINE DOLMAR** permite obtener vinos con mayor complejidad aromática y estructura en boca.

ALTERACIÓN EN EL PERFIL DE AMINOÁCIDOS DEL MOSTO

Deficiencia de N, producción de H2S, reducción de vitaminas, minerales y ácidos grasos. El factor clave es trabajar muy bien la nutrición con la gama **FERMICOMPLEX**: **F.SUPREME**, autolisado rico en aminoácidos, alto aporte de NFA y de nutrientes. Si se requiere aportar NFA, recomendamos un aporte inicial de **F.NATUR** con un aporte posterior de N orgánico con **F.PREMIUM L** o **F. ORG**.

ALTO % VOL Y ALTO PH

Dan perfiles herbáceos, acidez volátil mayor, menor color y alteraciones en las sensaciones en boca. Importante usar polisacáridos para limar verdor, aspereza y astringencia intrínseca. **SENSACION AMAZING**, calidad en boca y retrogusto, intensidad colorante, tonalidad y estabilidad del color. En vinos jóvenes, **SENSACION FRUIT**, dulzor y frutosidad. En crianzas, **SENSACION GRAPE**, polisacárido + tanino de uva; finura, redondez, estructura en boca y estabiliza el color. Para variedades pirazínicas, reducimos el carácter vegetal con **SENSACION CABERNET** que, además, aporta estructura y volumen.

FORMACIÓN DE COMPUESTOS TÓXICOS

GLUCOSA-FRUCTOSA

Existe mayor riesgo de presencia de azúcares al final de fermentación o incluso paradas fermentativas.

MENOR BIOSÍNTESIS DE ANTOCIANOS Y TANINOS POR DÉFICIT HÍDRICO

Tenemos bayas muy pequeñas y hay que trabajar el rendimiento de los prensados para optimizar costes. En blancos y tintos, **ZYMOLYSE PRESS L**. En vinos tintos, asegurar una extracción rápida de antocianos y taninos, **ZYMOLYSE EXTRA L**, enzima de extracción de alta calidad.

EFECTO PROTECTOR DEL SULFUROSO

El SO2 se reduce con pH más elevado

MADURACIÓN TARDÍA Y DESEQUILIBRADA

Evitar resaltar el perfil herbáceo y astringente de uvas poco maduras, trabajar la extracción temprana con enzimas, descubes tempranos y aporte inicial de tanino de alta calidad, **QUALITAN COLOR**. Conseguimos estabilizar el color en estadios tempranos evitando descubes tardíos. A media FOH aportar **QUALITAN ESTRUCTURA & COLOR** para favorecer su estabilidad por el tanino de uva aportado.

EN VINOS BLANCOS SE REDUCE SU VIDA ÚTIL

Compuestos oxidados y oxidables pueden dar lugar a pardeamientos, pinking y aparición temprana de aldehídos de strecker. En blancos, asegurar desfangados rápidos y eficaces con **PRONATUR CLAR FAST NFL** que reduce amargor, polifenoles oxidados y oxidables. Para el color de blancos, recomendamos **BICLAR L** y para reducir sulfuroso, **QUALITAN DOME L**. En vinos susceptibles de pinking, podemos trabajar con **PINKING STOP** desde estadios tempranos. Para proteger a los blancos de oxidaciones, **SENSACION DELIGHT**, levadura inactivada rica en polisacáridos solubles y aporta moléculas de carácter reductor.

ÍNDICE - CONTENIDO

QUITOSANO	8	28	ESPECIALIDADES
BACTERIAS	10	30	ALTERNATIVOS
LEVADURAS	12	32	CARBONES
NUTRICIÓN	16	34	CLARIFICANTES
ENZIMAS	20	36	SULFUROSOS
TANINOS	23	37	APERTURA AROMÁTICA
POLISACÁRIDOS	26	38	LIMPIEZA

Certificación en Bio

Desde **Dolmar Productos** entendemos la sostenibilidad como un factor fundamental para el desarrollo de nuestra empresa.
En nuestro afán por demostrar nuestro compromiso con la sostenibilidad, entre otras acciones en **Dolmar Productos** hemos sustituido nuestros sacos por envases retornables, ofertamos nuevos formatos con menor impacto ambiental y mayor ahorro energético en las bodegas. Además hemos adaptado las líneas de producción reduciendo el consumo energético.
Siguiendo esta línea hemos querido dar un paso más apostando por referenciar productos aptos para la utilización de la normativa ecológica, encontrando dos tipos de productos:

Los amparados por la certificación **ECOCERT**

Otros que cumpliendo también la normativa deben obligatoriamente ser validados por su organismo certificador.

Con esta nomenclatura os informamos, también, de aquellos productos aptos para veganos.

PRODUCTOS ECOCERT

TANINOS	• QUALITAN COLOR QUALITAN DOME L
QUITOSANO	• SMART SOLUTION L BICLAR SMART L PRONATUR SMART L
ENZIMAS	• ZYMOLYSE CLAR FCE
LEVADURAS	• FERMLINE TIPICITY FERMLINE PARADISE FERMLINE COOL FERMLINE EXPRESSION
NUTRIENTES	• FERMICOMPLEX G+ FERMICOMPLEX ORG FERMICOMPLEX PREMIUM L FERMICOMPLEX CLEAR
CLARIFICANTES	• PRONATUR CLAR FAST NFL PRONATUR L PRONATUR FORTICLAR EXTRAGEL 100 CASEINA SOLUBLE
CARBONES	• BICLAR L BICLAR AROM L CARBÓN RF
POLISACÁRIDOS	• SENSACION FRUIT SENSACION DELIGHT EXTRAFRUIT EXTRAFRUIT CHERRY

NEW

NOVEDADES

Desde Dolmar, nos encanta seguir investigando y desarrollando productos que sean interesantes y útiles para vosotros.

1 TR-313 (Levadura Renaissance)

Levadura con gran expresión varietal de vinos blancos, intensamente aromática y libera una cantidad excepcional de ésteres.

2 BRÍO (Levadura Renaissance)

Aroma intenso y habilidad para realzar las características varietales, la expresividad aromática del vino con notas de cereza, frutos negros y especias.

3 PINKING STOP NATUR

Creado con el objetivo de reducir o eliminar el efecto Pinking observado en determinados vinos blancos y rosados.

4 INNOCLAR

Clarificante desarrollado especialmente para ser utilizado tanto con mosto como con vino. Está destinado a mostos que tienen tendencia a la oxidación.

Renaissance TR-313

Una cepa que emana tioles con un perfil aromático excepcionalmente limpio para vinos varietales

TR-313 (VINOS BLANCOS Y ROSADOS)

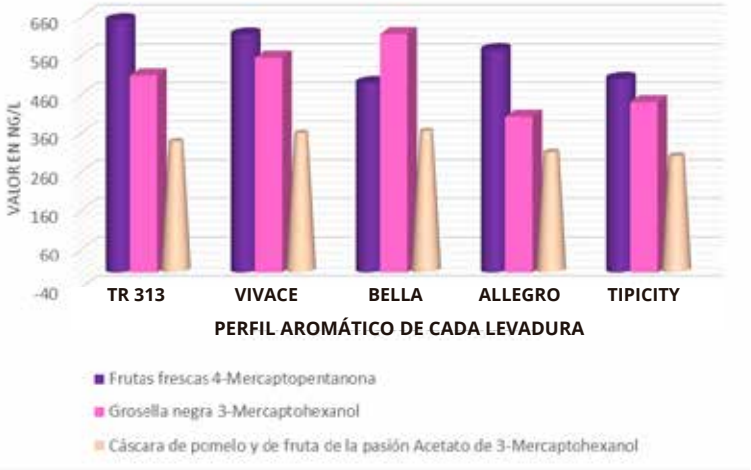
Una cepa de levadura para la expresión varietal de vinos blancos, intensamente aromática y libera una cantidad excepcional de ésteres. También tiene la capacidad única de revelar aromas de pomelo, fruta de la pasión, mango y grosella creados por tres tioles volátiles.

Estos tioles se forman a partir de precursores no volátiles que se encuentran en las uvas, y luego son liberados por la levadura a raíz de la actividad enzimática beta-liasa durante la fermentación. Siendo una cepa de levadura que previene el H2S, mantiene un perfil aromático pronunciado y limpio. Es un agente fermentador fiable que produce una cantidad de glicerol más elevada y tiene un requerimiento de nitrógeno de bajo a moderado.

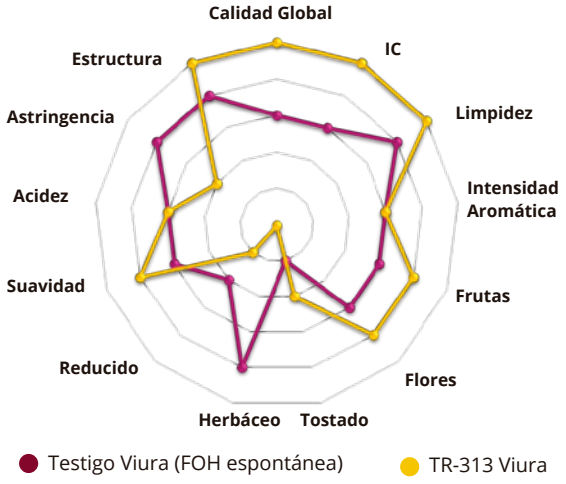
VARIEDADES RECOMENDADAS

- Verdejo
- Sauvignon Blanc
- Tempranillo Blanco
- Garnacha Blanca
- Albariño
- Godello
- Riesling
- Chenin Blanc
- Semillon

PERFIL DE TIOLES POLIFUNCIONALES



PERFIL SENSORIAL TR-313



Renaissance Brío

Una levadura especial para vinos tintos afrutados complejos

BRÍO (VINOS TINTOS)

Elegida por la pureza de su aroma intenso y habilidad para realzar las características varietales, Brío eleva la expresividad aromática del vino con impresionantes notas de cereza, frutos negros y especias. Brío mejora la extracción de los compuestos fenólicos y del color, lo cual ayuda a producir un vino complejo y con buen cuerpo. Brío se caracteriza por su habilidad para realzar el sabor de los varietales tintos, particularmente Pinot Noir, Tempranillo, Mencía y Garnacha. Con sus aromas intensos y su habilidad para la extracción del color, Brío también es idóneo para vinos tintos y rosados jóvenes.

VARIEDADES RECOMENDADAS

- Tempranillo
- Garnacha
- Mencía
- Pinot Noir
- Carmenere
- Syrah
- Petit Verdot
- Monastrel

Pinking Stop Natur

Elimina el efecto Pinking, respetando las características organolépticas del vino

PINKING STOP NATUR (PSN)

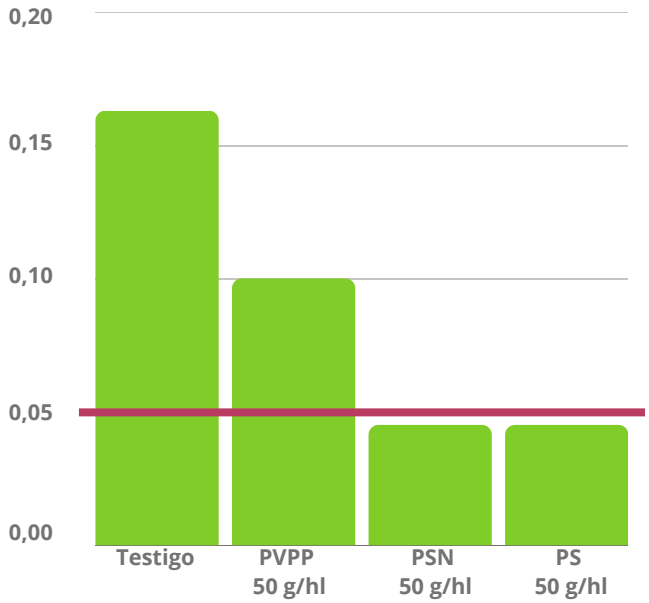
Pinking Stop Natur es un producto compuesto por una mezcla de proteína de guisante, carbón decolorante, quitosano y ácido ascórbico, creado con el objetivo de reducir o eliminar el efecto Pinking observado en determinados vinos blancos y rosados.
La unión de estos compuestos ejerce un efecto sinérgico sobre la reducción del efecto Pinking permitiendo arrastrar los compuestos fenólicos oxidados y oxidables responsables por el fenómeno Pinking así como posibles catalizadores de este proceso, garantizando simultáneamente la preservación de las propiedades organolépticas de los vinos tratados.

OBSERVACIONES

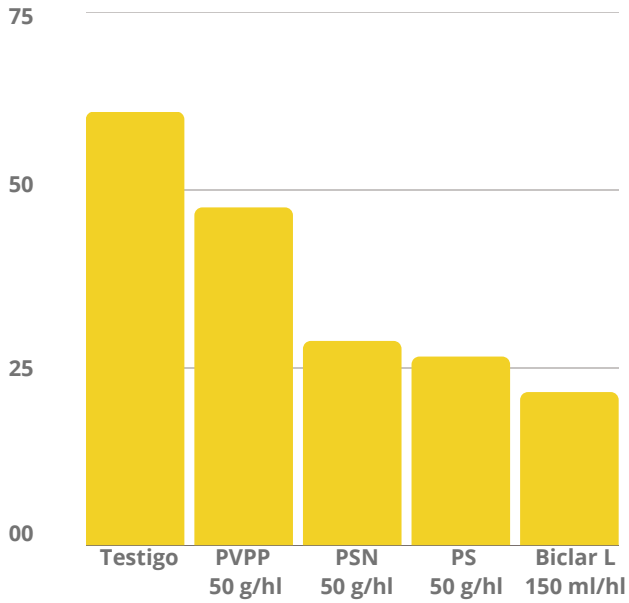
Como se puede observar en los gráficos el pinking stop es un producto muy efectivo para reducir la riboflavina en vinos afectados por esta vitamina además de tener un efecto muy positivo en la reducción del potencial efecto pinking. Además el Pinking Stop Natur nos deja un color mucho más atractivo y un rosado más vivo.

Leyenda:
- Pinking Stop: PS
- Pinking Stop Natur: PSN

POTENCIAL EFECTO PINKING



RIBOFLAVINA



Innoclar

Clarificante de mostos y vinos con ingredientes 100% naturales, 0% químicos

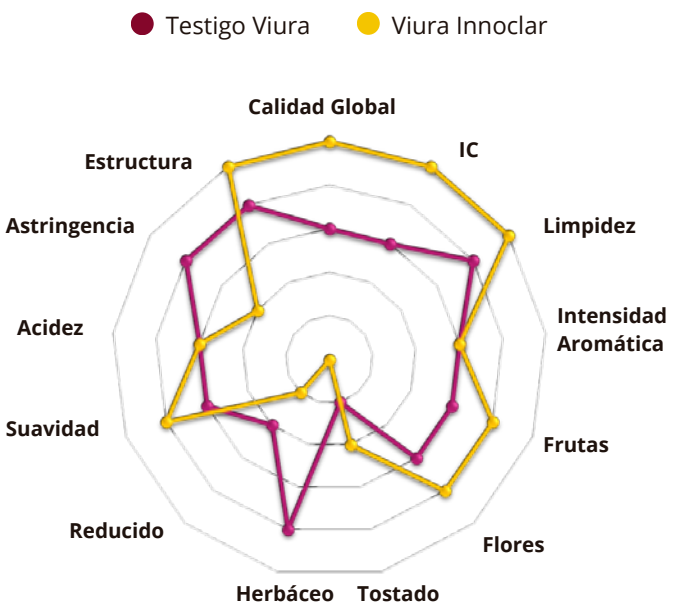
INNOCLAR

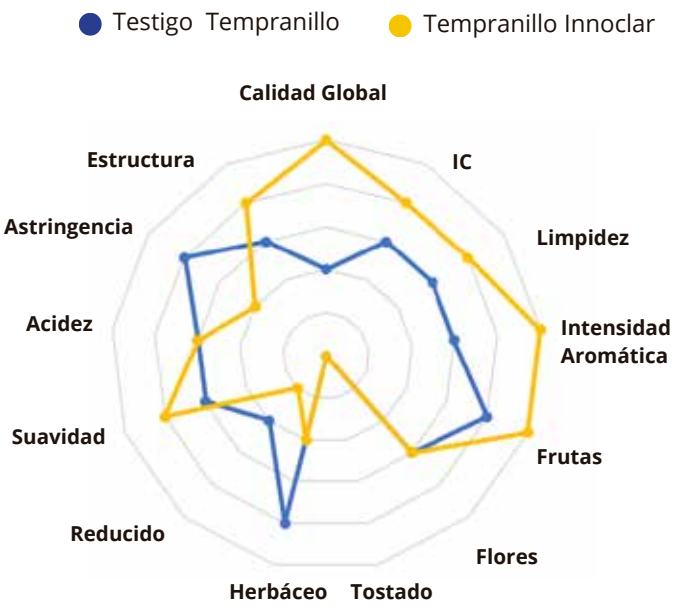
Quitosano + Proteínas vegetales. Su alta densidad carga y velocidad de floculación y sedimentación se debe a que contiene quitosano, un derivado de la quitina. La alta reactividad de la proteína vegetal se potencia gracias a la especial sinergia buscada entre ambos productos. El poder del quitosano se potencia a través de la sinergia con las proteínas.
Ha sido desarrollado especialmente para ser utilizado tanto con mosto como con vino. Está destinado a mostos que tienen tendencia a la oxidación (por ejemplo, cosechas de uva contaminada) o para vinos, incluso cuando están oxidados.

OBSERVACIONES

Clarificante innovador con efecto antioxidante, para mostos que tienden al pardeamiento y oxidación.

CATA DE VINOS CLARIFICADOS CON INNOCLAR





Smart Solution

REDUCCIÓN DE SULFUROSO

Las alteraciones climáticas (responsables del aumento del pH y consecuente disminución de la efectividad del sulfuroso), las nuevas tendencias del mercado y la lucha por la reducción de las cantidades de sulfuroso, representan un nuevo reto a la hora de controlar las poblaciones microbianas. Por lo tanto, resulta de gran interés tener una herramienta de control microbiológico de amplio espectro que permita evitar cualquier tipo de desviaciones. De esta necesidad nace el **SMART SOLUTION**.

Estos productos tienen acción frente a mohos, levaduras y bacterias. Su composición cuenta con quitosano de origen fúngico, de elevada pureza y bajo peso molecular, una elevada reactividad que le permite reducir o incluso eliminar los microorganismos presentes en el vino.

NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFECTO	OBJETIVO	ECO / VEGANO	FORMATO
SMART SOLUTION L	Quitosano activado + Tanino de castaño	Eficacia y comodidad para reducir la población microbiana	Previo a la inoculación	ECO VEGAN	1 - 5 kg
PRONATUR SMART L	Proteína guisante + Proteína patata + Quitosano activado	Optimiza la flotación de mostos	Flotación	ECO VEGAN	22 kg
BICLAR SMART L	Carbón decolorante + Bentonita + Proteína guisante + Quitosano activado	Desfangados más rápidos sin desviaciones organolépticas. Mayor rendimiento	Desfangados estáticos	ECO VEGAN	22 kg
SMART SOLUTION W	Levadura inactivada rica en poder reductor + Quitosano activado	Protege los aromas frente a la oxidación y reduce la población	Vino terminado	ECO VEGAN	1 kg
SMART SOLUTION R	Levadura inactivada + Tanino pepita + Quitosano activado	Mejora organoléptica y estabilización microbiológica		ECO VEGAN	1 kg

Smart Solution

El uso de SMART SOLUTION ayuda a mejorar las características organolépticas al eliminar las notas negativas causadas por contaminaciones microbianas

SMART SOLUTION L

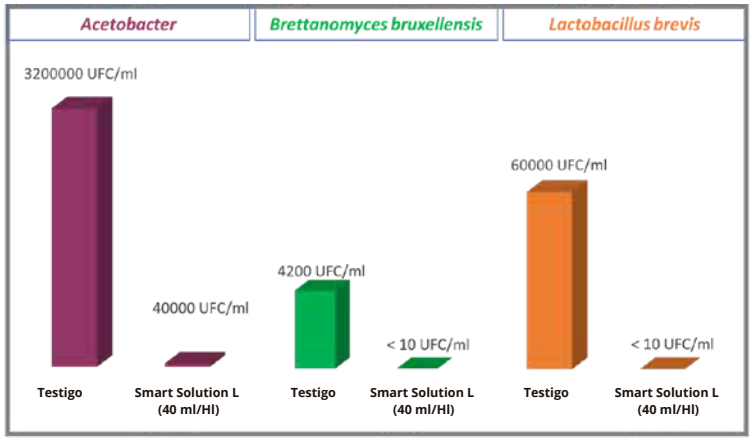
Es el aliado perfecto en los primeros estadios de la vendimia evitando la proliferación de levaduras y bacterias indígenas causantes de desviaciones indeseables. Por ello es muy recomendable su uso en procesos de desfangado estático, flotación y maceraciones prefermentativas, favoreciendo la eliminación de la flora salvaje y facilitando la implantación de las levaduras y bacterias sembradas en bodega. Además gracias a su cuidada composición en taninos podemos asegurar con su adición una interesante protección frente a reacciones oxidativas además de una importante actividad anti-lacasa convirtiéndolo en un aliado perfecto para uvas afectadas por Botrytis. Puede en función del mosto o vino disminuir:

- hasta el **95% de bacterias** de los géneros *Acetobacter, Pediococcus, Oenococcus, o Lactobacilus.*
- hasta el **97% de levaduras**, *Saccharomyces o Brettanomyces.*
- hasta el **50% de mohos** presentes en mostos fuertemente contaminados.

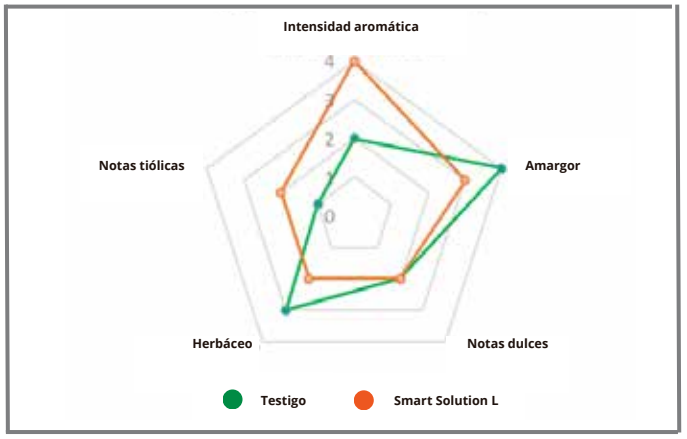
VENTAJAS DE SU UTILIZACIÓN

Nos permite una reducción en el empleo de anhídrido sulfuroso durante la elaboración de los vinos, limita la aparición de aromas indeseables, evita desviaciones organolépticas, realza el potencial aromático del vino y ayuda a que perduren sus cualidades en el tiempo.

DISMINUCIÓN BACTERIAS Y LEVADURAS EN MOSTO



EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL TRATAMIENTO SSL



Oenolactic

SEGURIDAD • AHORRO ENERGÉTICO • MEJORA ORGANOLÉPTICA

Durante la FML, las bacterias pueden reducir el acetaldehído presente. Estudios recientes dicen que, prácticas como la co-inoculación, pueden favorecer la disminución del acetaldehído, porque las bacterias lo degradan inmediatamente, consiguiendo un mayor control de la oxidación y sobre todo asegurando sulfurosos totales bajos, tanto en vinos blancos como en vinos tintos (en los que se requiere este acetaldehído para la estabilización del color). Los datos muestran que el efecto de las bacterias contrarresta las diferentes aireaciones que se ejecutan.
Además, la **co-inoculación** nos permite obtener vinos más afrutados, menos astringentes, con mayor volumen y menos amargos.
En el caso de **inoculación secuencial** se detectan en cata tras la FML tonos más lácteos, nuez y mantequilla.

NOMBRE	CARACTERÍSTICAS	EFECTO	OBJETIVO	ECO / VEGANO	ENVASES
OENOLACTIC FA	• Temperatura: 16-26 °C • pH > 3,3 • % Vol: ≤ 14,5	Fortalece la expresión aromática de aromas varietales con muy baja producción de diacetilo.	Apta para coinoculación con amplias condiciones de vinificación.	ECO VEGAN	Dosis para 25 hl - 250 hl
OENOLACTIC DIRECT	• Temperatura: 16-20 °C • pH > 3,2 • % Vol: < 13,5	Expresión aromática y afrutada, redondez y reducción de herbáceos. Control de aminas biógenas. Adecuada para FOH o FML en barrica. Mayor producción de polisacáridos.	Inoculación directa. Usar después de la FA o en mosto fermentado, 24-48h como coinoculación.	ECO VEGAN	Dosis para: 2,5 hl - 25 hl - 100 hl - 250 hl
OENOLACTIC KIT	• Temperatura: 16 °C • pH > 2,9 • % Vol: < 14,5	Sin impacto aromático en los vinos. Si se usa en blancos post FOH produce diacetilo.	Apta para condiciones difíciles. Kit + activador requiere aclimatación.	* ECO VEGAN	Dosis para: 25 hl - 100 hl - 250 hl
OENOLACTIC COMPLEX	Levaduras inactivadas ricas en aminoácidos seleccionados y corteza de levadura	Activador de la fermentación maloláctica.	Seguridad alimentaria.	ECO VEGAN	1 kg

*Autorizado en ECO sin usar el activador

Coinoculación Integrada

Bacteria *Oenococcus Oeni* seleccionada específicamente para los procesos de co-inoculación

OENOLACTIC FA

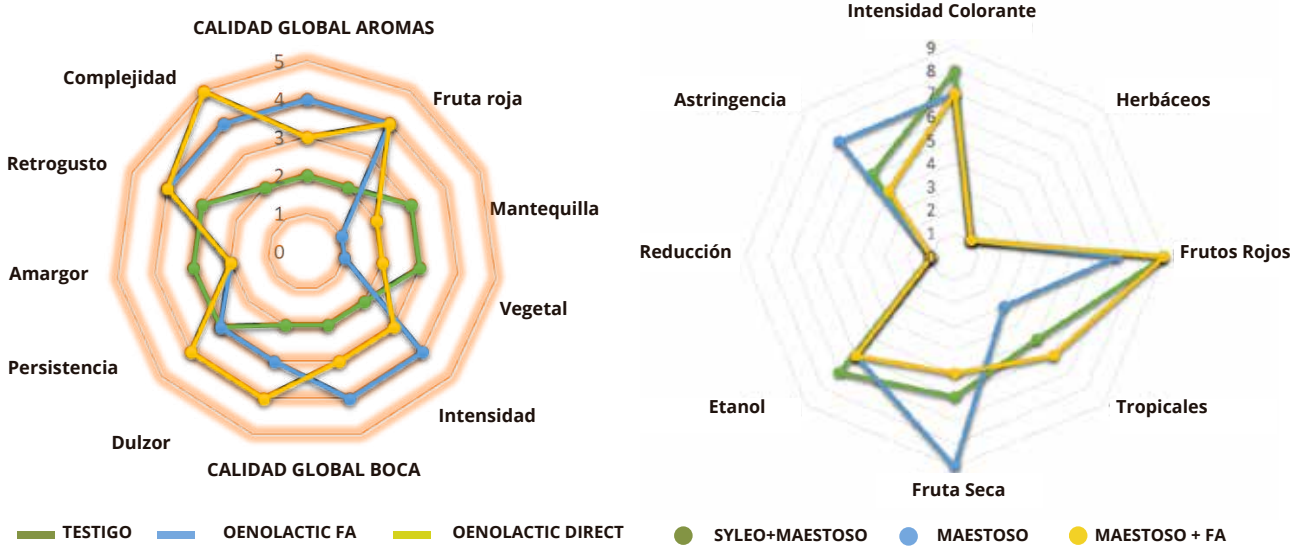
Su uso ofrece muchas ventajas en los procesos de vinificación, destacando la mejora organoléptica que se consigue gracias al mayor desarrollo de aromas afrutados y menor contenido en diacetilo y ácido acético, lo que se traduce en vinos más frescos y aromáticos con un menor carácter vegetal que supone una interesante mejora organoléptica.
La tendencia del mercado hacia los vinos cada vez más afrutados y frescos junto con la necesidad de presentarlos cada vez más pronto en el mercado hace de ella la aliada perfecta en nuestras vinificaciones.
Gracias a la buena alianza que establece con las levaduras, consigue implantarse de forma rápida y segura.

VENTAJAS DE SU UTILIZACIÓN

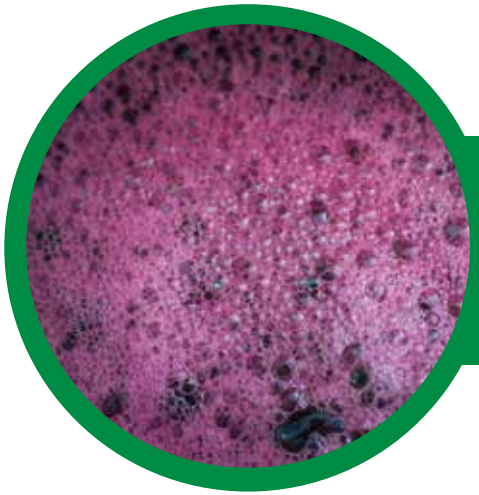
- **Descenso** en la producción de **aminas biógenas**, consiguiendo por tanto una mayor seguridad alimentaria.
- **Ahorro energético** que supone no tener que calentar posteriormente a la fermentación alcohólica los depósitos para el desarrollo de la fermentación maloláctica.
- **Ahorro de tiempo** del personal.
- **Ahorro de espacio** en los depósitos de fermentación.

Son aspectos a destacar dentro de las ventajas de la co-inoculación.

PERFIL SENSORIAL



- **NOTA:** Para una propuesta personalizada contactar con el técnico comercial de la zona



Fermline

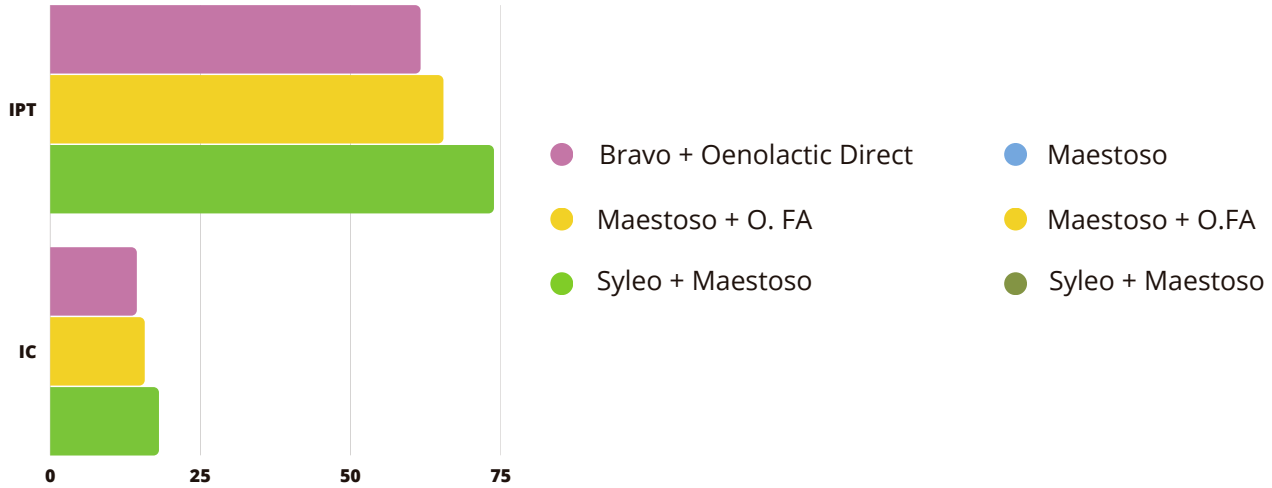
- **Niveles bajos de ácido acético**
- **Reducción de hasta el 50% de mohos presentes en mostos fuertemente contaminados**

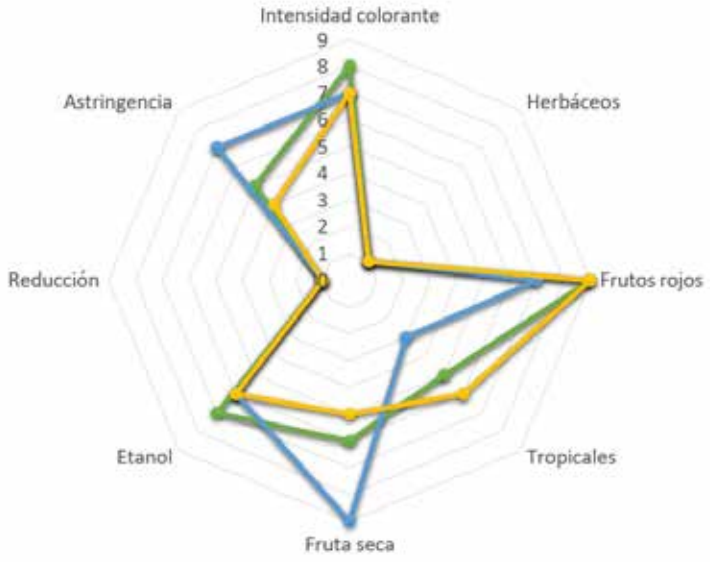
BIOPROTECCIÓN - Levadura *non Saccharomyces*

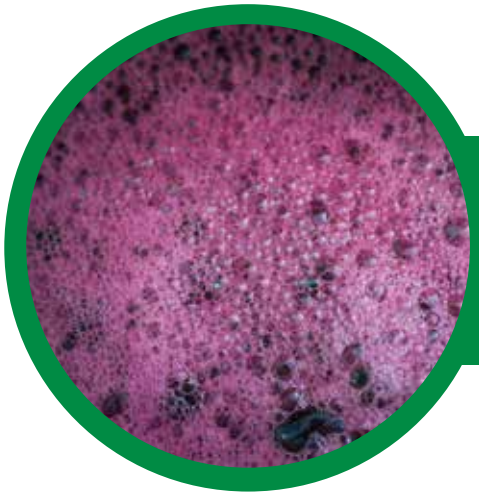
NOMBRE	ESPECIE	EFECTO SENSORIAL	TOLERANCIA AL ALCOHOL	NECESIDAD NITRÓGENO	TIPO DE VINO	ECO / VEGANO	ENVASES
DOLMAR SYLEO	*Metschnikowia pulcherrima*	Bioprotección Complejidad aromática	BaJa	Muy baja		ECO VEGAN	500 g

EVOLUCIÓN DE COLOR EN TINTOS

Al producir más acetaldehído en estadios iniciales, genera fuentes de etanal y favorece la estabilidad del color.

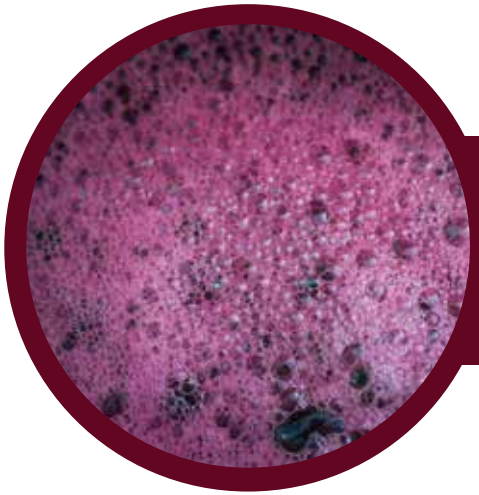






Fermline - Qualisferm

	NOMBRE	ESPECIE	EFECTO SENSORIAL	RANGO TEMPERATURA	VELOCIDAD FERMENTACIÓN	TOLERANCIA AL ALCOHOL	NECESIDAD NITRÓGENO	TIPO DE VINO	ECO / VEGANO	ENVASES
VERSÁTILES	AMAZONIA	*S. cerevisiae var. bayanus*	Terroir Complejidad	15-30 °C	Rápida	16 %	Baja	🟢🌸🔴	ECO VEGAN	10 kg
ESPECÍFICAS	EUPHORYA	*S. cerevisiae*	Frescura Aroma floral y frutal	15-25 °C	Buena	14,5 %	Media	🟢🌸	ECO VEGAN	500 g
	COOL	*S. cerevisiae*	Tioles Complejidad	15-25 °C	Buena	15 %	Media	🟢🌸	ECO VEGAN	500 g - 10 kg
	FRUTOPIA	*S. cerevisiae var. bayanus*	Ésteres Intensidad aromática	14-30 °C	Buena	15 %	Media	🟢🌸	ECO VEGAN	10 kg
	PHYSALIS "Gourmet"	*S. cerevisiae var. bayanus*	Frescura tropical Cítricos intensos	14-30 °C	Buena	15 %	Media	🟢	ECO VEGAN	500 g
	ROSAE	*S. cerevisiae*	Fruta roja Frescura	10-30 °C	Buena	15,5 %	Media	🌸🔴	ECO VEGAN	10 kg
	PURPURA	*S. cerevisiae var. bayanus*	Fruta madura Estructura	15-32 °C	Rápida	16 %	Baja	🔴🔴	ECO VEGAN	500 g y 10 kg
	AKEBIA "Gourmet"	*S. cerevisiae var. bayanus*	Especias Fruta negra	15-32 °C	Rápida	16 %	Baja	🔴🔴	ECO VEGAN	500 g



Renaissance

NOMBRE	EFECTO SENSORIAL	RANGO TEMPERATURA	VELOCIDAD DE FERMENTACIÓN	TOLERANCIA AL ALCOHOL	NECESIDAD DE N2	TIPO DE VINO	ECO / VEGANO	ENVASES
ALLEGRO	Ésteres Intensidad	15-28 °C	Buena	16 %	Media		ECO VEGAN	500 g - 10 kg
VIVACE	Tipicidad Frescura	14-28 °C	Buena	16 %	Media		ECO VEGAN	500 g - 10 kg
BELLA	Terpenos Elegancia	14-30 °C	Buena	17 %	Alta		ECO VEGAN	500 g - 10 kg
NEW TR-313	Tioles Glicerol	14-25 °C	Rápida	16 %	Media		ECO VEGAN	500 g - 10 kg
ANDANTE	Versatilidad Frutosidad	18-35 °C	Rápida	17 %	Baja		ECO VEGAN	500 g - 10 kg
MAESTOSO	Intensidad Estructura	18-25 °C	Buena	16 %	Media		ECO VEGAN	500 g - 10 kg
BRAVO	Ésteres Glicerol	16-30 °C	Rápida	17 %	Media		ECO VEGAN	500 g - 10 kg
NEW BRÍO	Varietal Expresividad aromática	17-28 °C	Rápida	16 %	Media		ECO VEGAN	500 g - 10 kg

Renaissance

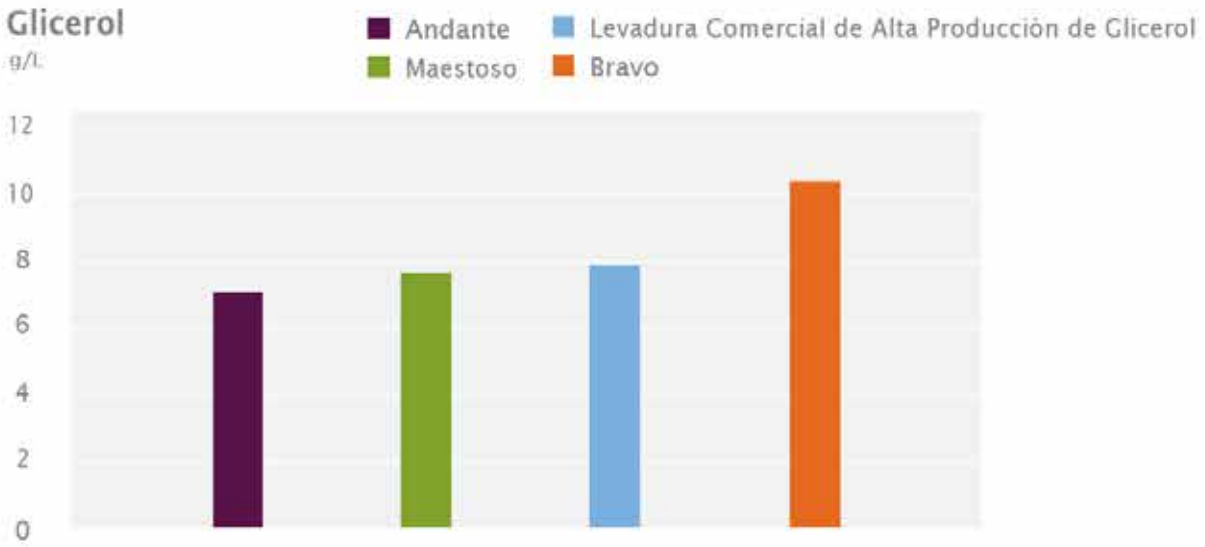
Una cepa para vinos tintos con cuerpo. Alta producción de glicerol

BRAVO (LEVADURA RENAISSANCE)

Es una levadura de alta producción de glicerol, desarrollada específicamente para elaboración tradicional de vinos tintos. Produce una gran cantidad de ésteres además de su habilidad para liberar moléculas aromáticas de la uva gracias a su actividad enzimática beta-liasa.
El vino producido con Bravo revelará tonos de frutos rojos (fresas, cerezas) e intensos frutos negros (ciruela y ciruelas pasas). En general, produce vinos elegantes con complejidad y una buena acidez. Bravo es compatible con fermentación maloláctica (FML) y puede tolerar un amplio rango de temperaturas.
Bravo se recomienda para optimizar la suavidad y la sensación en la boca. Añade complejidad aromática para vinos envejecidos durante mucho tiempo donde la extracción post-fermentativa es importante. Para vinos tintos jóvenes, donde la preservación de la fruta es clave, el glicerol cumplirá un importante rol en equilibrar el paladar.

VARIEDADES RECOMENDADAS

- Tempranillo
- Monastrel
- Merlot
- Mencía
- Syrah
- Petit Verdot
- Nebbiolo
- Cabernet Sauvignon
- Malbec
- Carmenere



Fermicomplex

PROTECTOR - Agua de rehidratación

NOMBRE	COMPOSICIÓN	NFA APORTADO	OBJETIVO	ECO / VEGANO	ENVASES	DOSIS
FERMICOMPLEX FORCE	100% levadura inactivada rica en ergosterol	4 mg/l	Aumenta la supervivencia de las levaduras en las condiciones más extremas	ECO VEGAN	1 - 10 kg	20 g/hl

NUTRICIÓN ORGÁNICA - Velocidad máxima

NOMBRE	COMPOSICIÓN	NFA APORTADO	OBJETIVO	ECO / VEGANO	ENVASES	DOSIS
FERMICOMPLEX ORG	Autolisado complejo rico en aminoácidos, vitaminas y minerales	11 mg/l	Desarrollo de aromas, mejora complejidad e intensidad aromática.	ECO VEGAN	1 - 10 kg	20 g/hl
FERMICOMPLEX PREMIUM L	Autolisado complejo rico en aminoácidos, vitaminas y minerales	FSP 7 mg/l	Desarrollo de aromas, mejora complejidad e intensidad aromática.	ECO VEGAN	22 - 330 - 1100 kg	40 ml/hl

NUTRICIÓN MIXTA - Inicio y mitad de fermentación alcohólica

NOMBRE	COMPOSICIÓN	NFA APORTADO	OBJETIVO	ECO / VEGANO	ENVASES	DOSIS
FERMICOMPLEX NATUR / L	Levaduras inactivadas ricas en aminoácidos, vitaminas y minerales + Fosfato amónico + Tiamina	FSP 16 mg/l	Desarrollo de aromas. Mejora la cinética fermentativa y gestión de biomasa de levaduras	ECO VEGAN	1 - 10 kg 22 kg	20 g/hl 40 ml/hl
FERMICOMPLEX ALL ROAD	Levaduras inactivadas ricas en aminoácidos, vitaminas y minerales + Fosfato amónico	30 mg/l	Asegura los finales de fermentación	ECO VEGAN	20 kg	20 g/hl
FERMICOMPLEX DUO	Fosfato amónico + Sulfato + Tiamina	40 mg/l	Corregir NFA hasta 200 mg/l	VEGAN	20 kg	20 g/hl

Fermicomplex

Nutriente completo para el inicio de fermentación alcohólica

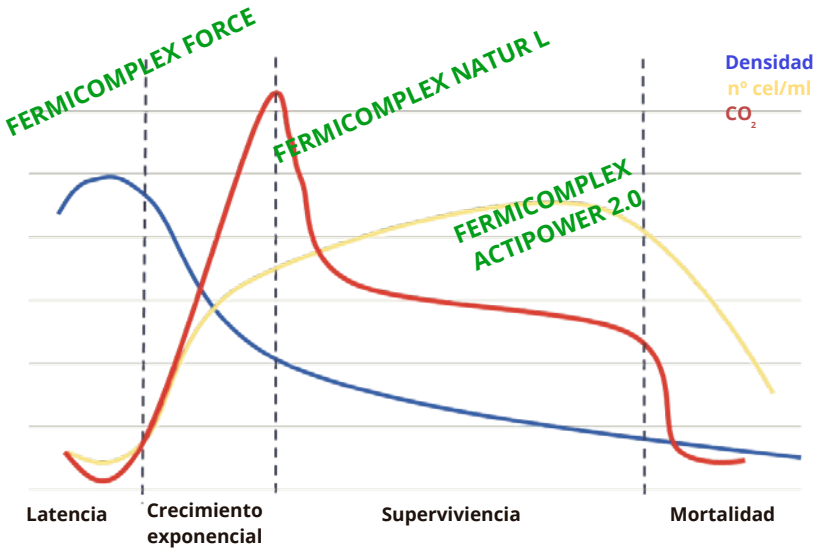
FERMICOMPLEX NATUR L

Se presenta como la unión equilibrada de nitrógeno inorgánico, sulfato amónico y nitrógeno orgánico, levadura inactivada rica en aminoácidos en formato líquido para facilitar los tratamientos así como la homogeneización del producto.
Aporta los mismos elementos nitrogenados que los que naturalmente provienen de la uva, necesarios para una buena multiplicación y un buen desarrollo de las levaduras, consiguiendo fermentaciones dinámicas.
Recomendado en mostos con nitrógeno fácilmente asimilable por debajo de 200 mg/l. Este valor dependerá de las condiciones de fermentación, teniendo que ser superior para mostos con fermentaciones extremas como altos grados probables, desfangados muy enérgicos, etc.

FACILIDAD DE USO

En mostos con bajo contenido en nitrógeno fácilmente asimilable aconsejamos su adición en el encubado.
Gracias a nuestro proceso de producción Fluid Stabilization Process podemos presentar **FERMICOMPLEX NATUR L** como un producto de máxima estabilidad, asegurando comodidad y facilidad en su uso.

FOH CONDICIONES DIFÍCILES



Fermicomplex

GAMA ACTIPOWER - Inicio y mitad de fermentación alcohólica

NOMBRE	COMPOSICIÓN	NFA APORTADO	OBJETIVO	ECO / VEGANO	ENVASES	DOSIS
FERMICOMPLEX ACTIPOWER 1.0	Sulfato amónico + Tiamina	40 mg/l	Corregir NFA hasta 200 mg/l	ECO VEGAN	20 kg	20 g/hl
FERMICOMPLEX ACTIPOWER 2.0	Fosfato amónico + Levadura inactivada	35 mg/l	Corregir NFA Desarrollo de aromas Mejorar la cinética fermentativa	ECO VEGAN	20 kg	20 g/hl
FERMICOMPLEX ACTIPOWER 3.0	Levaduras inactivada. Aporte de aminoácidos, vitaminas y minerales.	11 mg/l	Desarrollo de aromas. Mejorar la intensidad y complejidad aromática	ECO VEGAN	20 kg	20 g/hl

PARADAS O RALENTIZACIONES

NOMBRE	COMPOSICIÓN	NFA APORTADO	OBJETIVO	ECO / VEGANO	ENVASES	DOSIS
FERMICOMPLEX DETOX	Corteza + Celulosa	1,4 mg/l	Detoxificante del medio, eliminación de ácidos grasos de cadena corta y restos de pesticidas	ECO VEGAN	1 kg	20 g/hl
FERMICOMPLEX RESTART	Fosfato diamónico + Tiamina + Corteza	21,8 mg/l	Herramienta para relanzar una fermentación ralentizada	ECO VEGAN	1 - 10 kg	20 g/hl

Fermicomplex

Activador de fermentación 100 % orgánico líquido. Asegura el final de la fermentación

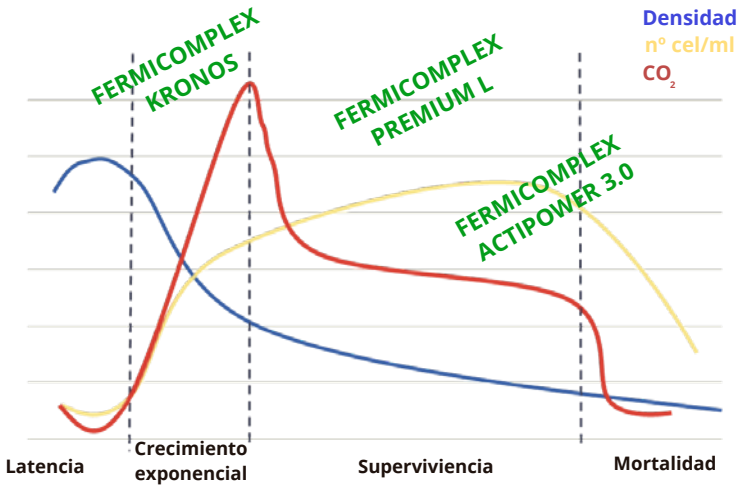
FERMICOMPLEX PREMIUM L

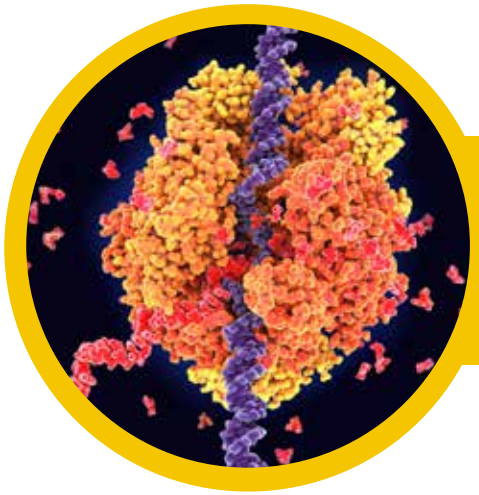
Autolisado de levadura complejo. Su equilibrio perfecto entre fuentes de aminoácidos, pequeños péptidos, lípidos, polisacáridos, vitaminas y minerales hace de **FERMICOMPLEX PREMIUM L** una herramienta perfecta para asegurar una equilibrada nutrición para las levaduras.
Dentro de los aminoácidos libres, cabe destacar la presencia de: Treonina, Fenilalanina, Leucina, Isoulecina y Ac. Aspártico, aminoácidos asimilables e indispensables en la formación de los compuestos más importantes dentro del perfil aromático de los vinos.
FERMICOMPLEX PREMIUM L es el aliado perfecto en las fermentaciones donde queramos aumentar la concentración de compuestos aromáticos como, acetato y butirato de etilo, ácidos hexanoico y octanoico, acetato de isoamilo, feniletanol, alcoholes superiores, así como mejorar las sensaciones de volumen y redondez de los vinos.

CONCEPTOS IMPORTANTES A TENER EN CUENTA

- **Anabolismo:** es el conjunto de procesos del metaolismo que tienen como resultado la síntesis de componentes de celulares a partir de precursores de baja masa molecular, por lo que también recibe el nombre de biosíntesis.
- **Catabolismo:** es la parte del proceso metabólico que consiste en la transformación de biomoléculas complejas en moléculas sencillas y en el almacenamiento adecuado de la energía química desprendida en forma de enlaces de alta energía en moléculas de adenosín trifosfato.

FOH CONDICIONES NORMALES





Zymolyse

AROMA

NOMBRE	OBJETIVO	APLICACIÓN	ECO / VEGANO	ENVASES
ZYMOLYSE M PRO	enzima para aumentar los precursores aromáticos, mayor intensidad y complejidad aromática. Mejora de la estabilidad proteica	Maceración	VEGAN	250 g - 1 kg
ZYMOLYSE B-GLUCOS	Liberación de terpenos, mejora de la intensidad y la complejidad aromática	Vino	ECO, VEGAN	250 g

CLARIFICACIÓN

NOMBRE	OBJETIVO	APLICACIÓN	ECO / VEGANO	ENVASES
ZYMOLYSE PRESS L	Aumenta el rendimiento del prensado y disminuye los tiempos del proceso	Uva	VEGAN	1 kg - 22 kg
ZYMOLYSE CLAR UP L	Proceso de flotación, limpieza rápida de los mostos y eliminación de aromas indeseados	Desfangado o Flotación	VEGAN	1 kg
ZYMOLYSE VQ	Específica para los procesos de flotación y desfangado. Rápida reducción de la viscosidad. Mejora el rendimiento.		ECO, VEGAN	1 kg - 22 kg
ZYMOLYSE CLAR FAST L	Desfangado de mostos difíciles. Rapidez y eficacia. Eliminación de aromas indeseados		VEGAN	250 g - 1 kg
ZYMOLYSE B-GLUCAN	Optimización del desfangado. Crianza sobre lías. Mejora de la filtrabilidad	Vendimias alteradas, Desfangado y Vino	VEGAN	250 g - 1 kg

Zymolyse

COLOR

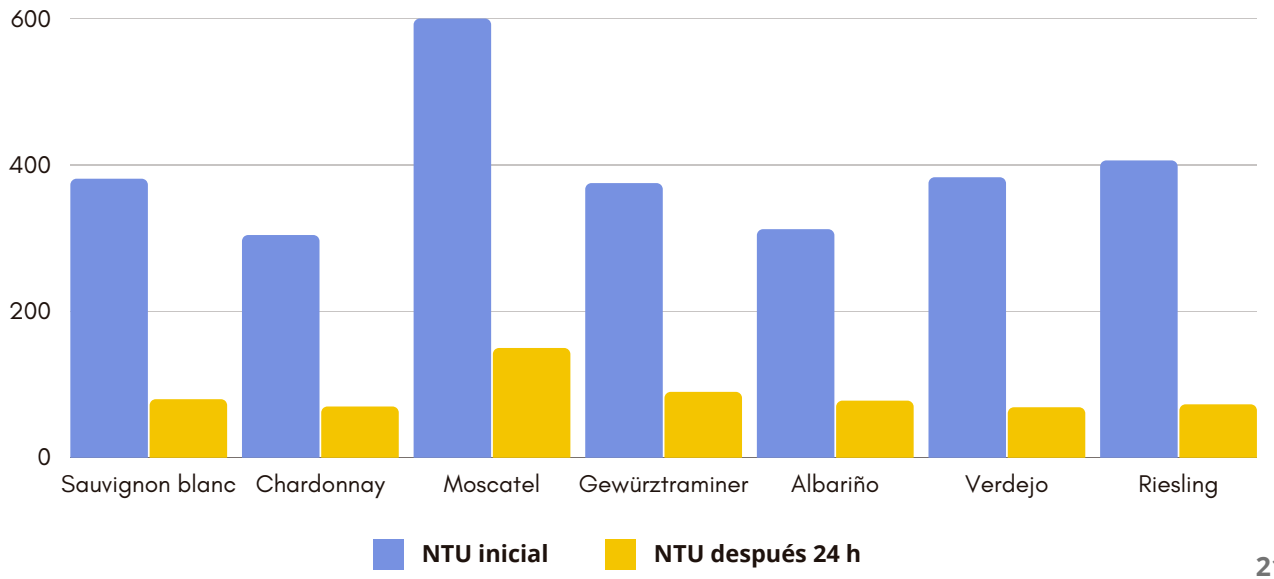
NOMBRE	OBJETIVO	APLICACIÓN	ECO / VEGANO	ENVASES
ZYMOLYSE EXTRA HM L	Extracción de antocianos. Aumento y estabilización del color	Encubado	VEGAN	1 kg
ZYMOLYSE EXTRA RED	Extracción de antocianos. Estabilización del color		ECO VEGAN	1 kg
ZYMOLYSE THERMO L	Procesos de termovinificación. Alta capacidad para extracción de antocianos y estabilización del color		VEGAN	25 kg

ZYMOLYSE PRESS L

ZYMOLYSE PRESS L es un preparando enzimático que engloba actividades pectinasa, celulasa , hemicelulasas, arabinasa y xylanasa capaces de hidrolizar las paredes celulares de las uvas de variedades blancas, permitiendo un aumento del rendimiento del prensado junto con una disminución de los tiempos del mismo.

Se recomienda su uso en todos aquellos casos en los que se quiera aumentar el rendimiento del prensado, tales como cosechas cortas, prensado de uvas más secas de lo habitual o aquellos casos en los que se quiera aumentar el rendimiento de producción.

DISMINUCIÓN NTUs CON ZYMOLYSE PRESS L

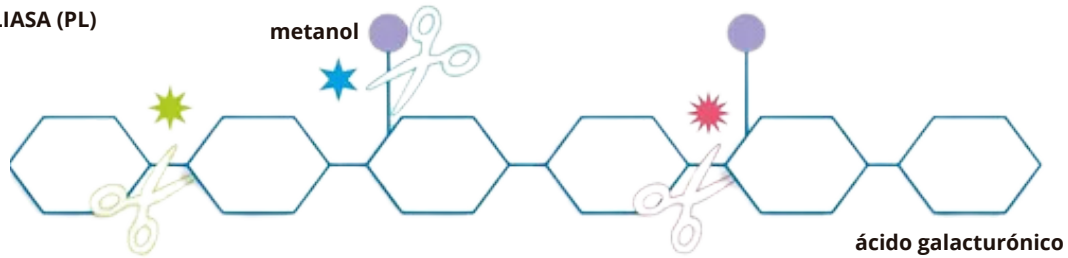


Zymolyse

CLASIFICACIÓN DE LAS ENZIMAS

PECTIN METIL ESTERASA (PME)
POLIGALACTURONASA (PG)
PECTIN LIASA (PL)

Desfangado mediado por enzimas pectolíticas
MECANISMO DE ACCIÓN DE LAS PECTINASAS



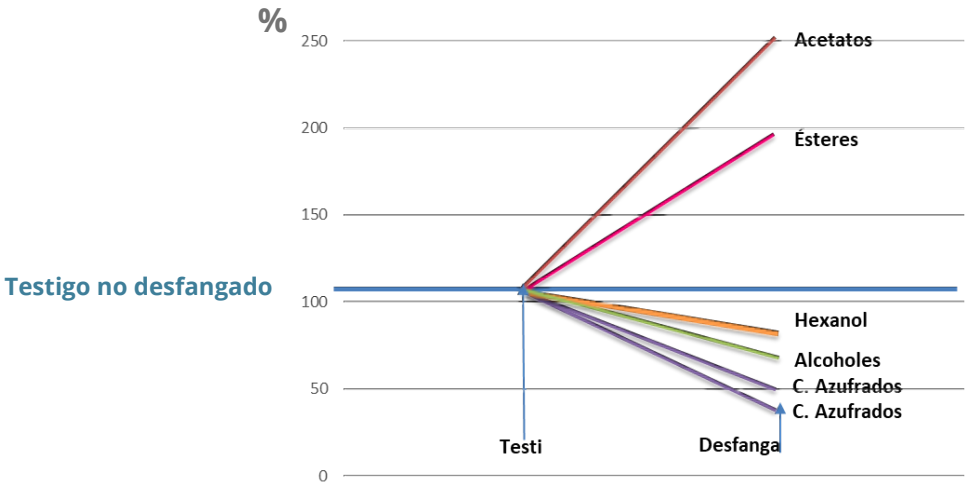
La PL permite disminuir rápidamente la viscosidad del mosto.
La acción PG necesita la acción prelimimar de la PME y lleva a una solubilización completa de la pectina.

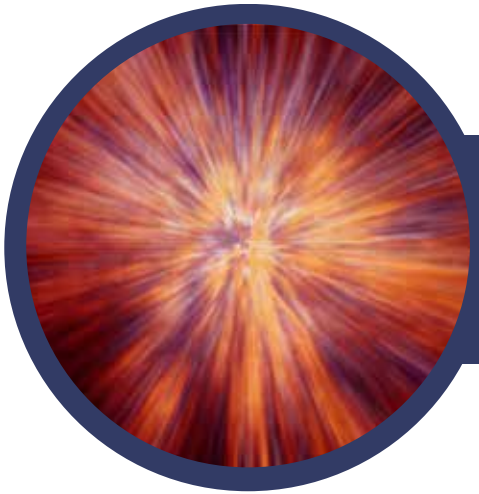
	ACTIVIDADES PRIMARIAS	ACTIVIDADES SECUNDARIAS
PECTOLÍTICAS	PE	1. CELULASA
	PG	2. HEMICELULASA
	PL	3. GLUCOSIDASA
BETA GLUCANASA	BG	

IMPORTANCIA DE LAS ENZIMAS

- Aromas.
- Mejora organoléptica.
- La extracción más rápida y más completa de la materia colorante.
- Ahorro en coste en frio.
- Un mejor rendimiento en mosto de yema.
- Una mejora de la clarificación de los vinos.

DESFANGADO Y COMPOSICIÓN DE LOS VINOS





Qualitan

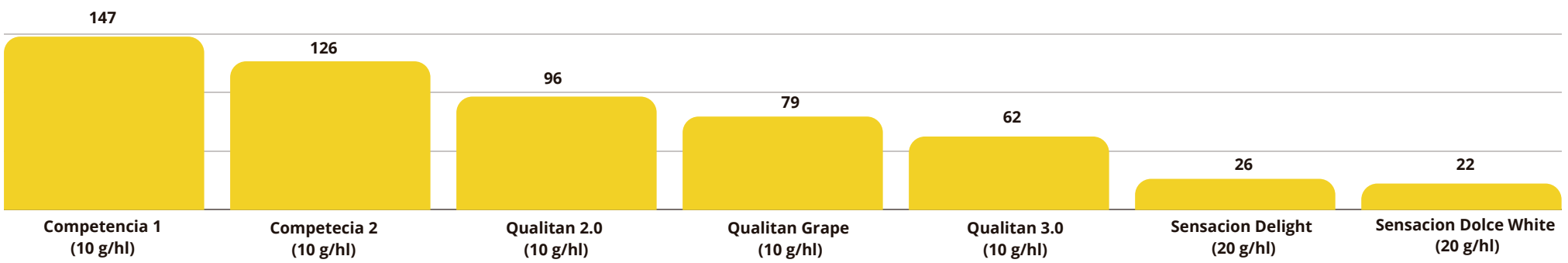
ÍNDICE DMACH

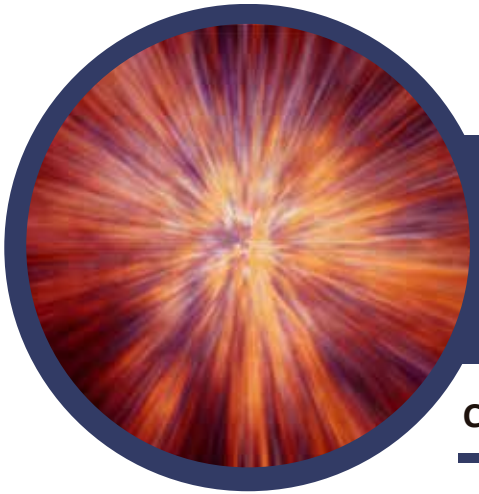
Es importante utilizar taninos cuyo aporte de astringencia sea bajo y sobre todo nos den un equilibrio en la polimerización, donde nuestros antocianos se hagan estables y nuestros taninos se hagan suaves. Para ello desde el departamento de I+D+i de Dolmar, hemos investigado estos valores para mejorar nuestra gama de taninos **QUALITAN** y de polisacáridos **SENSACION,** utilizando diferentes índices de medida como referencia.

Para ello uno de lo índices utilizados es el **DMACH**. Este proceso se basa en la estimación del grado de polimerización de los taninos del vino utilizando un aldehído especifico de estructuras fenólicas, el p- dimetilaminoacimaldehido (DMACH: reacción con el p-dimetilamino cinamaldehído) (Vivas, 1994).

El índice DMACH se calcula restando de los taninos totales, los taninos polimerizados con el reactivo de p-dimetilaminoacimaldehído. Puede variar de 10 a 200 y su sentido es inverso, **a mayor índice menor polimerización**. Un índice entre 10-20 corresponde a moléculas muy grandes (PM entre 2000-3000), 50 es un valor medio (alrededor de 1000PM).

ÍNDICE DMACH MEDIDO EN DISTINTOS TANINOS

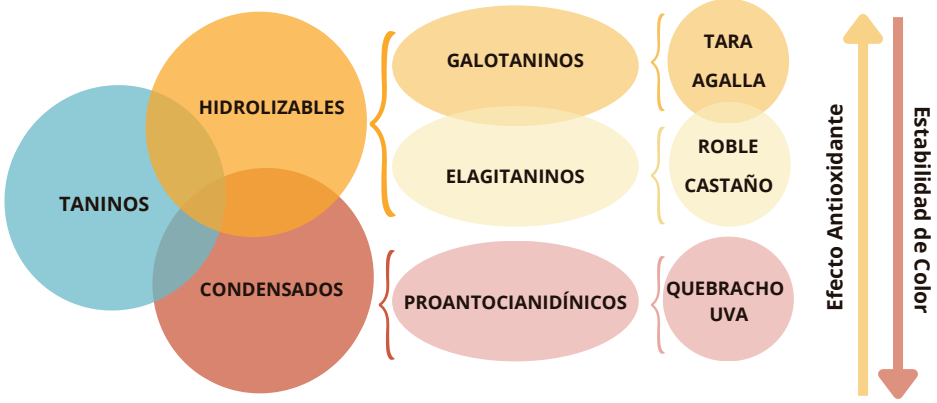




Qualitan

CLASIFICACIÓN DE LOS TANINOS

CAPACIDAD ANTIOXIDANTE	TASA CONSUMO 02	ACTIVIDAD ANTILACASA	COLOR	COPIGMENTACIÓN
+				
Hidrolizados	Elagitaninos	Elagitaninos	Condensados	Uva
	Quebracho	Quebracho		Quebracho
Condensados	Uva	Gálico	Hidrolizados	Elagitaninos
	Galotaninos	Uva		Galotaninos
-				



ANTIOXIDANTES

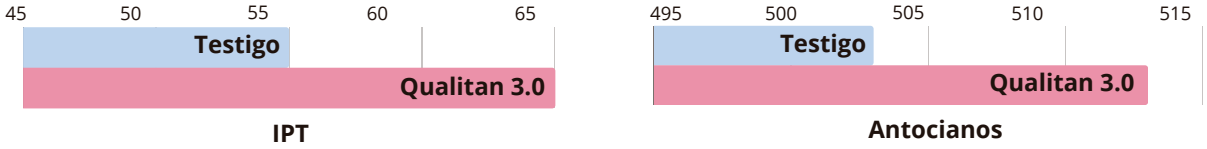
NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFECTO	OBJETIVO	APLICACIÓN	TIPO DE VINO	ECO / VEGANO	ENVASES
QUALITAN ANTIOX PROWHITE	Gálico + Elágico + Moléculas con carácter reductor	Alto poder antioxidante Redcucción o eliminación del SO2	Desarrollo de aromas afrutados y tiólicos	Uva			1 kg
QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFERV	Gálico + Elágico + Moléculas con carácter reductor + Efervescencia						1 kg
QUALITAN DOME L	Gálico + Elágico + Quebracho	Alto poder antioxidante, preservación de aromas y estabilidad de color	Facilidad de uso				5 - 22 - 330 kg - 1.100 kg
QUALITAN ANTIOX FORTE	Gálico + Elágico	Estabilización del color Efecto antioxidante	Uva botrytizada				1 kg

Qualitan

CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN

Los taninos condensados son polímeros de unión de flavan-03-ol como catequina o epicatequina. Se denomina proantocianídicos porque en medio ácido liberan antocianicidas por reacción de Bate Smith, es importante entender que esta reacción solo es viable en laboratorio y que nos servirá de ayuda para conocer el origen de los diferentes taninos.

ENSAYO COLOR CON QUALITAN 3.0 - TEMPRANILLO

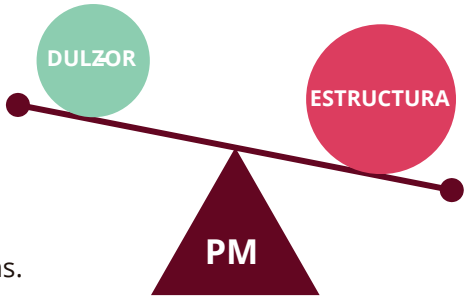


ESTABILIZANTES

NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFECTO	OBJETIVO	APLICACIÓN	TIPO DE VINO	ECO / VEGANO	ENVASES
QUALITAN 1.0 / 1.0 L	Elágico + Quebracho	Poder antioxidante Estabilización del color	Copigmentación	Fermentación	●●	ECO VEGAN	10 kg / 22 - 1.100 kg
QUALITAN 2.0	Quebracho + Elágico + Uva	Poder antioxidante Estabilización del color Aporte de estructura	Puentes de etanal	Fermentación	●●	ECO VEGAN	10 kg
QUALITAN 3.0	Quebracho + Elágico + Uva				●●	ECO VEGAN	10 kg
QUALITAN MICROTECH	Uva + Elágico	Estabilización del color Aporte de estructura	Fijación del color	Microoxigenación	●●	ECO VEGAN	1 - 10 kg
QUALITAN FRUTOTECH	Cerezo + Elágico	Antioxidante. Aumenta el carácter afrutado de los vinos	Aporte de fruta	Vino	●●	ECO VEGAN	1 kg
QUALITAN FRUTALIA	Cerezo				●●	ECO VEGAN	1 kg

Sensacion

EFECTO DE LOS POLISACÁRIDOS



- Reducen aspectos como amargor y astringencia.
  - Polisacáridos de bajo peso molecular potencian el dulzor.
  - Polisacáridos de alto peso molecular aportan estructura, suavidad, redondez.
- Retención de aromas en especial terpenos y norisopreniodes (mejora la persistencia retronasal).
- Incremento de la estabilidad de las sales de acido tartárico e interacción con coloides aportando estabilidad frente a quiebras.
- Favorecen efectos protector frente a oxidación gracias a la interacción con fenoles y estabilización del color en vinos tintos.

NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFECTO	OBJETIVO	TIPO DE VINO	ECO / VEGANO	ENVASES
SENSACION DOLMAR	Polisacáridos procedentes de levadura inactivada	Aumenta volumen Disminuye astringencia y amargor	Dulzor + estructura + eliminación de verdores		ECO VEGAN	1 - 10 kg
SENSACION DOLCE CHERRY	Sensacion + Tanino cerezo + Tanino roble	Aumento del dulzor y del volumen, eliminación de verdores. Frutosidad			ECO VEGAN	10 kg
SENSACION AMAZING	Polisacáridos de última generación + Tanino de cerezo + Tanino de uva	Suavidad y mejora en boca. Aumenta frutosidad y reduce astringencia			ECO VEGAN	1 - 10 kg
SENSACION DOLCE FUEGO	Sensacion + Tanino roble natural + Tanino roble tostado + Tanino castaño	Aumenta dulzor y volumen, elimina verdores. Complejidad aromática			ECO VEGAN	10 kg
SENSACION CABERNET	Sensacion + Carbón desodorante	Elimina verdor, reduce la astringencia y aumenta la persistencia	Volumen y Calidad aromática		ECO VEGAN	10 kg
SENSACION DOLCE WHITE	Sensacion + Tanino roble natural + Moléculas de carácter reductor	Aumenta dulzor y volumen, elimina verdores. Previene la oxidación	Antioxidante		ECO VEGAN	1 kg
SENSACION DELIGHT	Sensacion + Moléculas de carácter reductor	Previene la oxidación y mejora el perfil aromático de los vinos Reducción de SO2			ECO VEGAN	1 - 10 kg

Sensacion

Revolucionario derivado de levadura de última generación

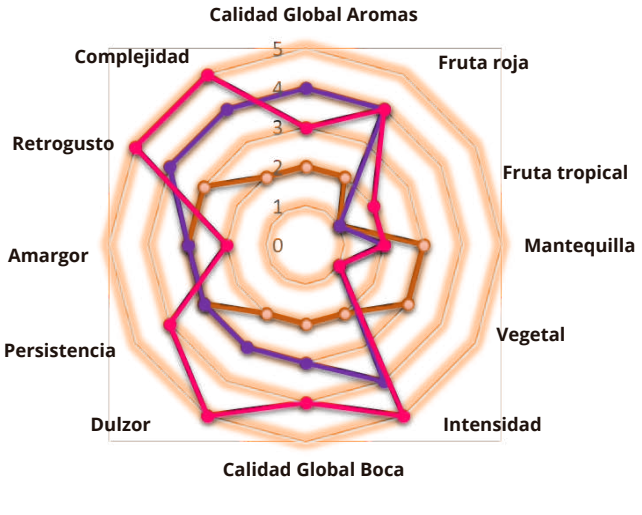
SENSACION AMAZING

Procedente de un especial proceso de fabricación, la levadura inactivada utilizada en **SENSACION AMAZING** ofrece un aporte rápido de polisacáridos y manoproteínas en fermentación. Aumenta la concentración de polisacáridos de las fracciones 2 y 3 (40 –144 kDa y 6–40 kDa que aportan dulzor y volumen en boca, respectivamente). Gracias a estos polisacáridos de alto y bajo peso molecular conseguimos reducir la astringencia y el carácter herbáceo. La liberación de polisacáridos y manoproteínas impacta sobre la suavidad en boca formando complejos solubles con los taninos que disminuyen la reactividad con las proteínas de la saliva. La sinergia con el tanino condensado favorece la estabilización del color.

CARACTERÍSTICAS

- Mejora la calidad en boca y el retrogusto, consiguiendo mayor intensidad de coloración, tonalidad y estabilidad. Resalta las notas frutales, con un perfil de madera muy elegante y notas dulces.
- Reducción del amargor y la astringencia, retención de aromas (terpenos y nor-isoprenoides). Reduce el carácter herbáceo y reducido de los vinos.
- Aumento de la estabilidad de las sales de ácido tartárico y estabilización del color en los vinos.
- Efectos protectores contra la oxidación gracias a la interacción con los fenoles.

PERFFIL SENSORIAL



Especialidades

NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFECTO	ECO / VEGANO	ENVASES
BICLAR L	Carbón decolorante + Proteína guisante + Bentonita	Alternativa al PVPP. Especialmente indicado para la eliminación de catequinas oxidadas y oxidables	ECO, VEGAN	1 - 22 - 320 - 1.060 kg
BICLAR SMART L	Carbón decolorante + Bentonita + Proteína patata + Quitosano activado	Clarificante no animal. Eliminación de catequinas. Estabilización microbiológica. Optimización del desfangado	ECO, VEGAN	22 kg
BICLAR AROM L	Carbón desodorante + Proteína guisante + Bentonita	Mejora organolépticamente tus vinos eliminando aromas indeseados de una forma fácil y cómoda	ECO, VEGAN	1 - 22 - 1.060 kg
PINKING STOP	Proteína vegetal específica + Carbón altamente activado + PVPP	Prevención y eliminación del efecto pinking. Respeta las características organolépticas	VEGAN	5 kg
NEW PINKING STOP NATUR	Proteína vegetal + Carbón altamente activado + Quitosano + Ácido ascórbico	Eliminación de catequina. Prevención y eliminación del efecto pinking. Respeta las características organolépticas. Producto apto para ecológico.	ECO, VEGAN	5 kg

ENSAYO DESTINADO A LA CORRECCIÓN DEL COLOR Y ELIMINACIÓN DE CATEQUINAS OXIDADAS Y OXIDABLES:

El objetivo principal del ensayo era mejorar el color del vino. Es un vino blanco de año muy oxidado.

Conclusión: Se aprecia claramente cómo los tratamientos mejoran el color eliminando el pardeamiento inicial en todas las muestras. La muestra de **BICLAR L** ofrece un color más pajizo y el **PINKING STOP NATUR** un blanco más brillante.

1. **PINKING STOP NATUR (50 g/hl)**
2. **BICLAR L (150 ml/hl)**
3. **PINKING STOP (50 g/hl)**
4. **PVPP (50 g/hl)**

Dolmar

Más allá del color. La solución para evitar el gusto de luz

BICLAR L

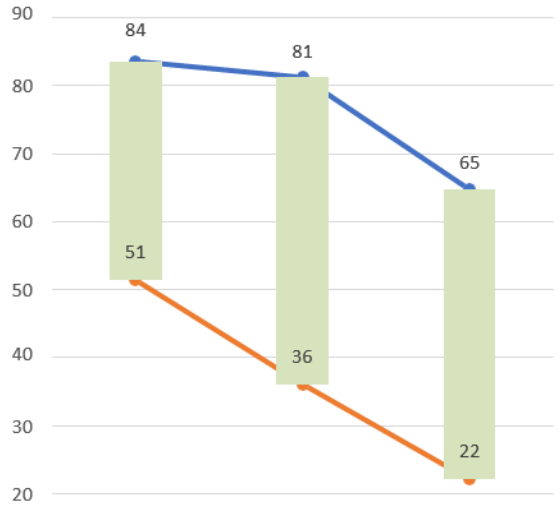
Creado para optimizar la clarificación y la eliminación de compuestos oxidados y oxidables de los vinos ecológicos. Produce un reducido volumen de lías y, por lo tanto, una mínima pérdida de vino.

El **gusto a luz** es un proceso fotosensible donde intervienen principalmente la metionina y la riboflavina (vitamina B2). La sensibilidad fotoquímica de la riboflavina, pasa a un estado excitado de elevada energía y da lugar a un gran número de reacciones, entre las cuales se encuentra la fotodegradación oxidativa de aminoácidos azufrados y, en particular, de la metionina. Los productos finales de esta degradación son compuestos azufrados volátiles activos a nivel olfativo (SH2, metanotiol, dimetildisulfuro,...) con umbrales de percepción muy bajos y que confieren al vino olores a col, lana mojada, cebolla y ajo.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA - RIBOFLAVINA

- La riboflavina es producida por las levaduras durante la FOH.
- Podemos encontrarla en mosto (3-60 µg/l).
- Importante elegir nutrientes orgánicos con productos con bajo contenido en riboflavina y aminoácidos azufrados.
- La FOH pueden influir en su producción. FOH lentas, bajo número de células viables y temperaturas bajas, llevan a producciones inferiores.
- Concentraciones por debajo de 50-80 µg/L limitan el riesgo de aparición del defecto.
- La mejor forma de eliminarla es con un absorbente **Biclar L**.
- El uso de taninos condensados e hidrolizados también es una opción pero puede afectar más a nivel astringencia y amargor.

% REDUCCION DE RIBOFLAVINA



CONCLUSIONES

- Una dosis de **BICLAR L (**150 ml/hl) reduce entre el **60-80%** el valor de riboflavina en un vino tremendamente oxidado, siendo esta una dosis baja que no afecta a nivel organoléptico.
- Los resultados de **PVPP** muestran que no es una buena alternativa para la eliminación de riboflavina.

Art & You

	NOMBRE		EFECTO	ECO / VEGANO	ENVASES
SIN TOSTAR	ART & YOU AFF		Roble americano y francés sin tostar. Aumento de volumen en boca, limpieza en nariz y apertura aromática	ECO VEGAN	10 kg
	ART & YOU BALANCE		Aumentamos el frescor aromático, aportando notas a flores blancas e incrementando el volumen en boca	ECO VEGAN	10 kg
	ART & YOU FRUIT ST		Aporte de notas afrutadas, volumen y franqueza en nariz	ECO VEGAN	10 kg
TOSTADO	ART & YOU CC1		Dirigido a vinos con estructura media. Toques de crianza tradicional, alto contenido en whisckylactonas, con notas a nuez de coco y avellana, además de sensaciones dulzonas de pastelería	ECO VEGAN	10 kg
	ART & YOU CE3		Propuesta para vinos estructurados con alto contenido polifenólico, ligeras notas de whisckylactona, equilibrio entre furfural y vainillina, además de recuerdos especiados	ECO VEGAN	10 kg
	ART & YOU TT5		Idóneo para vinos de alta gama, estructurados y con alta carga polifenólica. Roble francés de diferentes tostados, con alto contenido en furfurales, vainilla, café, frutos secos y tostados	ECO VEGAN	10 kg
	ART & YOU FRUIT		Otorga al vino complejidad organoléptica y resalta los aromas afrutados, aportando también notas a vainilla, café y frutos secos	ECO VEGAN	10 kg
	ART & YOU WELL MADE SWEET		Ensambla la madera de roble americano y francés que aporta la explosión de notas dulzonas, cacao, torrefacto junto con notas balsámicas convirtiéndose en el aliado perfecto para los vinos de alta gama	ECO VEGAN	10 kg
	ART & YOU WELL MADE COMPLEX		Ensambla la madera de roble americano que le aporta la explosión de notas a pastelería, vainilla, junto con sensaciones dulzonas que mejoran su complejidad aromática y aportan volumen y estructura en boca	ECO VEGAN	10 kg

Art & You

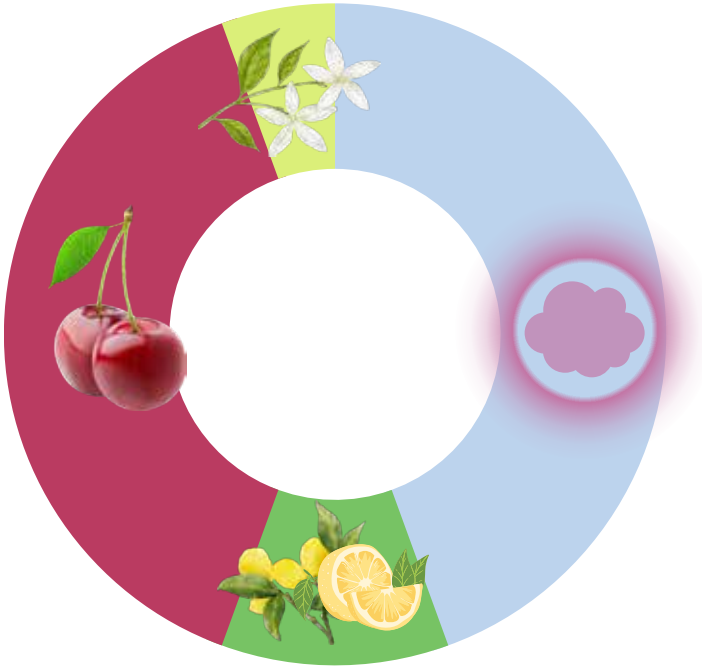
Potencia las notas afrutadas y el volumen de tus vinos

ART & YOU FRUIT ST

Las maderas incluidas en **ART&YOU FRUIT ST** tienen un proceso natural de secado de un mínimo de 24 meses, el tiempo del mismo va en función de la especie y del grosor del material, completando el lavado de los taninos. Otorgan al vino notas a frutas rojas. Gracias a la utilización de **ART&YOU FRUIT ST** podemos dotar al vino de una complejidad organoléptica donde se fusionan el volumen y la franqueza en nariz con la complejidad de aromas afrutados

PERFIL AROMÁTICO EN VINOS

Como podemos observar en el gráfico, nuestros vinos van a destacar por su carácter afrutado pero, también por tener un gran volumen y untuosidad en boca, con una gran franqueza aromática, acompañada de una sensación agradable y sutil de frescura y notas florales.



RECOMENDACIÓN EN VINOS

- Vinos blancos
- Vinos rosados
- Vinos tintos jóvenes

Carbones

La revolución del carbón enológico. Optimización del proceso de activación térmico y mejora de las materias primas

CARBONES DOLMAR - Eliminación de aromas anómalos

La optimización del procedimiento de activación térmico y la mejora de materias primas, permite obtener un producto muy eficiente. La materia prima de mayor calidad, es concha de coco, carbón más duro y con más proporción de microporos. Por lo tanto, es el más adecuado para retener moléculas pequeñas y solventes volátiles.
El departamento I+D+I Dolmar ha trabajado en la especialización y estudio de los carbones enológicos. Esto les ha hecho posible desarrollar una metodología de activación térmica específica del carbón que mejora su calidad. Con la mejora del proceso de activación de los carbones desodorantes, conseguimos un producto tan eficiente que se va a convertir en una auténtica revolución.

NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFECTO	ECO / VEGANO	ENVASES
CARBÓN RF	Carbón desodorante	Eliminación selectiva de gustos y aromas anómalos producidos por fenóles volátiles	ECO VEGAN	5 - 10 kg
CARBÓN AR	Carbón desodorante	Eliminación selectiva de gustos y aromas anómalos	ECO VEGAN	5 - 10 kg
PROCLEAN	Carbón desodorante + Corteza + Cobre	Eliminación de aromas indeseados y desviaciones aromáticas debidas a contaminaciones fúngicas	ECO VEGAN	5 - 10 kg
CARBÓN DECOLORANTE LÍQUIDO	Carbón decolorante	Específico para la disminución de color en blancos y rosados	ECO VEGAN	23 - 330 - 1.100 kg

Dolmar

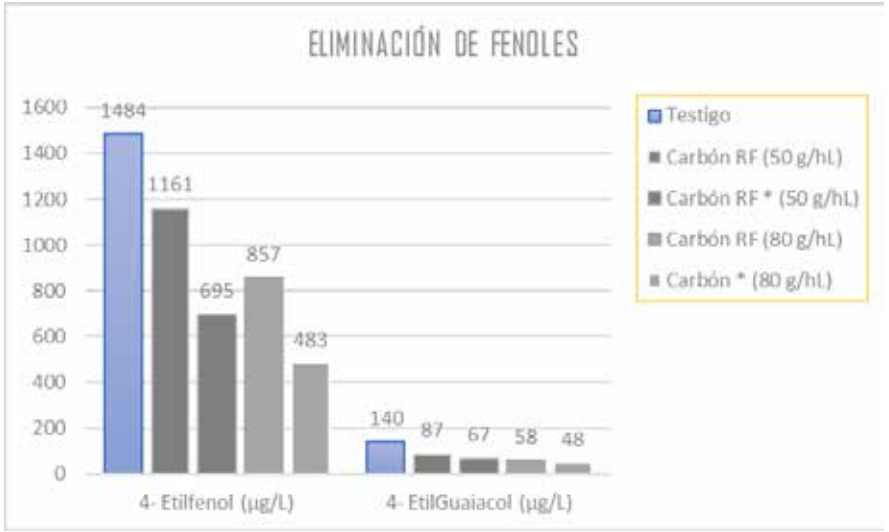
Mejora cuantitativa y cualitativamente el producto, eliminando mayor número de moléculas odorantes anómalas

CARBÓN RF

El **CARBÓN RF DOLMAR** es un carbón vegetal activo capaz de reducir los fenoles volátiles, compuestos que provocan aromas que se identifican como animal, establo, sudor de caballo y cuero en los vinos tintos. Estos compuestos provocan un importante efecto sensorial desagradable, con una sensación de sequedad y un gusto metálico en boca.
Los fenoles volátiles aparecen como resultado del metabolismo de levaduras *Brettanomyces/Dekkera* y en menor medida, de levaduras *Pichia guilliermondii* y bacterias lácticas *Pediocuccus y Lactobacillus*. Una de las principales cualidades de **CARBÓN RF DOLMAR** es su capacidad para eliminar fenoles, siendo respetuoso con la estructura del vino y no afectando al conjunto de aromas fermentativos.

CARACTERÍSTICAS DEL CARBÓN

- **Gran área superficial.** Permite el proceso de adsorber, fenómeno fisicoquímico en el que un sólido, adsorbente, atrapa en sus paredes a cierto tipo de moléculas.
- **Estructura.** Diferencia fundamental entre los carbones, o arreglo de sus átomos combinados en forma de placas grafíticas. Estas placas están separadas en poros, que brindan al carbón su capacidad de adsorción.
- **Tamaño de poros**. Según su tamaño, definimos el carbón como desodorante o decolorante. Desodorantes, mayor distribución de microporos, que ayudan a eliminar aromas anómalos.
- **Granulometría**. El microporo va a ser específico para cada aroma y el tamaño de partícula afecta directamente al grado de humectación. El tamaño del grano/partícula influye en la cinética de la reacción, a tamaño más pequeño, más rápido se humecta, y la adsorción es más rápida y mayor.



Clarificantes

NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFECTO	APLICACIÓN	ECO / VEGANO	ENVASES
NEW INNOCLAR	Quitosano + Proteínas vegetales	Clarificante de mostos y vinos con ingredientes 100% naturales, 0% químicos.	Desfangado y Vino	ECO VEGAN	1 - 10 kg
PRONATUR CLAR FAST / L	Proteína de patata + Bentonita	Clarificante no animal de alto rendimiento		ECO VEGAN	10 kg 20 - 1060 kg
PRONATUR CLAR FAST NFL	Proteína guisante + Proteína patata	Clarificante no animal. Gran actividad y compactación de lías		ECO VEGAN	22 - 320 - 1060 kg
POLYCEL	20% PVPP + Bentonita + Celulosa	Elimina polifenoles oxidados y oxidables	Fermentación	VEGAN	1 - 10 kg
POLYCEL PLUS	30% PVPP + Bentonita + Celulosa	Elimina polifenoles oxidados y oxidables. Alto rendimiento		VEGAN	1 - 10 kg
POLYCEL NATUR	20% PVPP + Bentonita + Proteína de guisante + Celulosa	Limpieza y estabilización de los vinos en un solo paso		VEGAN	1 - 10 kg

PRONATUR CLAR FAST NFL

Optimización de la clarificación, flotación y desfangado en mostos donde queramos conseguir una limpidez rápida con la menor concentración de lías. Formulación muy reactiva que permite una mejora organoléptica importante. En vino destaca por su alta capacidad para eliminar compuestos fenólicos oxidados u oxidables (reduce el potencial pinking), taninos astringentes y ayuda a estabilizar la materia colorante.

Dolmar

NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFECTO	APLICACIÓN	ECO / VEGANO	ENVASES
BENTONITA PREMIUM	Bentonita sódico-cálcica	Bentonita con alto poder desproteinizante, recomendada para la clarificación y estabilización proteica de blancos. Respetuosa con los aromas	Fermentación y Vino	ECO VEGAN	1 - 5 - 25 kg
BENTONITA DOLMAR	Bentonita sódico-cálcica	Estabilización proteica de mostos y vinos		ECO VEGAN	1 - 5 - 25 kg
POLYCEL CLAR NATUR	20% PVPP + Bentonita + Proteína de guisante	Clarificación de blancos y rosados en un solo paso. Eliminación de catequinas evitando el pardeamiento de los vinos. Clarificación y limpidez		VEGAN	1 kg
BENTONATUR	Proteína guisante + Bentonita	Clarificación en un solo paso con buena compactación. Reducción de verdores		ECO VEGAN	1 - 15 kg
PRONATUR / L	Proteína guisante	Clarificante no animal, respeto máximo de las características organolépticas de los vinos	Vino	ECO VEGAN	1 - 10 kg 5 - 22 kg
EXTRAGEL 100/300	Gelatina	Clarifica y suaviza organolépticamente los vinos		ECO	1 - 22 - 1035 kg 1 - 23 - 1100 kg
FORTICLAR	Bentonita + Proteína patata + Carbón desodorante + Citrato de cobre	Ideal para vinos prensa o variedades pirazínicas		ECO VEGAN	1 - 10 kg

FORTICLAR

Si quieres optimizar los procesos de elaboración y conseguir un mayor rendimiento de las prensas, tenemos en **FORTICLAR** un aliado interesante. Gracias a su composición logramos eliminar desviaciones organolépticas aromáticas, mejoramos la redondez en boca y se reduce la astringencia.

Sulfurosos

CORRECCIÓN Y PROTECCIÓN DE MOSTOS

Proteger nuestras uvas y mostos es una necesidad primordial en el momento que se vendimian nuestros viñedos. Desde Dolmar, ofrecemos distintos productos para llevar a cabo este momento tan importante, para que podáis elegir la opción que más os conviene para ello. Además de sulfuroso, añadimos a algunos de nuestros productos taninos antioxidantes para potenciar y reforzar esta acción, de manera que consigamos unas uvas y un mosto muy bien protegidos.

NOMBRE	COMPOSICIÓN	OBJETIVO	ECO / VEGANO	ENVASES
BISULFITO POTÁSICO	Concentraciones de 150 g/l de SO2	Corrección del sulfuroso desde la vendimia al embotellado	ECO VEGAN	23 kg - 1.170 kg
BISULFITO AMÓNICO	Concentraciones de 600 g/l de SO2	Corrección del sulfuroso en fermentación, aumento de la riqueza de nitrógeno	ECO VEGAN	26 kg - 1.400 kg
METABISULFITO EFERVESCENTE	Concentraciones de 100 y 400 g/l de SO2	Fácil distribución y homogeneización Protección de remolques, vendimiadoras y depósitos	ECO VEGAN	250 g - 1 kg
ANTIOX TANINO	Ácido Ascórbico + Metabisulfito Potásico + Tanino Gálico	Previene las oxidaciones químicas y enzimáticas de los mostos, incluso de uvas botrytizadas	ECO VEGAN	1 kg

Apertura Aromática

DESTAPA LOS VINOS

En ocasiones, nos encontramos con que nuestros vinos están reducidos. Desde Dolmar se ha desarrollado una familia de productos que nos ayudan a combatir el defecto organoléptico generado por esta reducción.
Contamos con distintos productos para vinos blancos y tintos y también con **Q-SULFUR**, que se presenta para todo tipo de vinos con su facilidad de uso, gracias al formato líquido, eliminando monómeros de azufre.

NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFECTO	OBJETIVO	ECO / VEGANO	ENVASES
Q-SULFUR	Solución de sulfato de cobre	Facilidad de uso desde la fermentación al embotellado	Eliminación de monómeros de azufre	VEGAN	1 - 5 - 20 kg
SULFIBYE	Citrato de cobre + Bentonita	Clarificación y mejora organoléptica en un solo paso		ECO VEGAN	10 kg
TANISULFUR	Levadura Inactivada + Tanino Castaño + Tanino Tara + Sulfato de Cobre	Herramienta ideal para eliminar aromas a reducción en tintos	Eliminación de polisulfuros	VEGAN	100 g - 1 kg
TANISULFUR C	Levadura Inactivada + Tanino Castaño + Tanino Tara + Citrato de Cobre			ECO VEGAN	100 g - 1 kg
WHITESULFUR	PVPP + Levadura Inactivada + Tanino Castaño + Tanino Tara + Sulfato de Cobre	Herramienta ideal para eliminar aromas a reducción en vinos blancos y rosados		VEGAN	100 g - 1 kg

Kersia-Hypred

DETERGENTES

NOMBRE	TIPO DE PRODUCTO	COMPOSICIÓN	DESCRIPCIÓN	DOSIS
DEPTAL TC	Detergente	Tratamiento alcalino	Limpieza del interior de los depósitos, bombas y mangueras. Gran poder de penetración y degradación de materia orgánica y tartratos	1-5 %
DEPTAL F	Detergente	Tratamiento alcalino fuerte	Limpieza del interior de los depósitos, bombas y mangueras. Gran concentración de secuestrantes y tensoactivos. Gran poder de penetración y degradación de materia orgánica y tartratos	1-5 %
DEPTAL FM2	Detergente	Tratamiento alcalino fuerte	Espumante. Alcalino a base de sosa espumante para exteriores	0.5-3 %

DESINFECTANTES

NOMBRE	TIPO DE PRODUCTO	COMPOSICIÓN	DESCRIPCIÓN	DOSIS
DEPTIL BC MAX	Desinfectante	Tratamiento en base amina	Neutro, compatible con ácidos y alcalinos, sin amonios cuaternarios. Bactericida, fungicida, virucida y esporicida por circulación e inmersión	0.5-3 %
DEPTIL PA5	Desinfectante	Tratamiento con ácido peracético 5%	Acción bactericida, fungicida y esporicida. Actuación por circulación e inmersión	0.3-3 %
DEPTIL POH	Blanqueante	Tratamiento con peróxido de hidrógeno	Blanqueante para eliminar manchas del acero, suelo o madera aditivo con detergentes ácidos y soluciones alcalinas	0.2-1 %

Limpieza

Detergente alcalino líquido fuerte, para la limpieza e higiene industrial de bodegas. Elimina tartratos

DEPTAL F

Detergente ideal para la limpieza del interior de los depósitos, bombas y mangueras, con gran poder de penetración y degradación de materia orgánica y tartratos (gran poder de destartarización). Propiedades:

- Detergente
- Desengrasante
- Impide las incrustaciones
- No espumante
- Muy secuestrante
- Humectante

PROTOCOLO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: INTERIOR DE DEPÓSITOS

Se recomienda limpiar los depósitos al vaciarlos para evitar que la suciedad se seque y se adhiera más. También es recomendable hacer un aclarado inicial para arrastrar la suciedad menos adherida. Opciones:

1 Si solo buscamos destartarizar bastará con un tratamiento a base de sosa, DEPTAL F:

- Dosis: 2 – 5 %.
- Temperatura ambiente (si es posible aumentar la temperatura en torno a 60 - 70ºC, disminuiremos el tiempo de actuación o se puede reducir la dosis de empleo a la concentración más baja).
- Tiempo de actuación: 10-15 minutos en recirculación.
- Aclarar con agua fría hasta la eliminación total de producto. Comprobar.

2 Si además de destartarizar también queremos desinfectar usaremos un anfótero DEPTIL BC MAX:

- Dosis: 1,5% de la dosis de DEPTAL F.
- La adición del desinfectante deberá hacerse sobre el alcalino ya diluido.
- Aclarar con agua fría hasta la eliminación total de producto. Comprobar.

Notas

Productos a destacar

COMANDO VARIETAL en lucha

COMUNICADO

Desde VinQualis, hemos querido hacer un reconocimiento al valor de lo autóctono y tradicional como vehículo en defensa de los intereses de nuestra tierra. Podemos decir con orgullo que nuestra riqueza varietal está a la altura de cualquier otra zona vinícola del mundo y por eso la defendemos.

De ahí nace el mensaje transgresor "COMANDO VARIETAL en lucha. Es nuestra particular arma para poner en órbita esa riqueza varietal provocando la aceptación en los distintos medios y sectores.

Saludos y buena vendimia.

VINQUALIS

Excelencia, presente y futuro

Cuando cambias la forma de ver las cosas, cambias las cosas que ves...

POL.ENTRECARRETERAS C/INDUSTRIA 28 26200, LA RIOJA +34 941303730 WWW.DOLMARPRODUCTOS.COM INFO@DOLMAR.ES

Catálogo Dolmar Vendimias 2023

CARRETERA OSSA MONTIEL 18. 02600, VILLARROBLEDO (ALBACETE) 976 702 742 WWW.VINQUALIS.COM INFO@VINQUALIS.COM