

## BISULFITO AMÓNICO 600

# DOLMAR

Solución de bisulfito amónico de 600 g de SO<sub>2</sub> por litro

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

En un solo paso hacemos la corrección de sulfuroso en los mostos y aportamos nitrógeno amoniacal para la nutrición de la levadura en fermentación.

1cc de **BISULFITO AMÓNICO 600 DOLMAR** aporta 168 mg de NH<sub>4</sub>, equivalente a 132 mg de nitrógeno.

**BISULFITO AMÓNICO 600 DOLMAR** presenta las siguientes acciones: antioxidante, protegiendo el mosto de las oxidaciones; antioxidásico, actuando frente a las enzimas polifenoloxidasas (tirosinasa, lacasa...) y antiséptico, inhibiendo la acción de las bacterias y de las levaduras apiculadas.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

La dosis dependerá del nivel de SO<sub>2</sub> a corregir.

#### Dosis máxima legal

Dentro del límite de utilización respectivo de 0,2 g/l (expresado en sales) y de los límites previstos para SO<sub>2</sub>

#### Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO<sub>2</sub>: 600 ± 30g/l.

#### Contraindicaciones y precauciones

Utilizar al inicio de la fermentación. No utilizar para corregir SO<sub>2</sub> en vino.

### MODO DE EMPLEO

Calcular la cantidad necesaria y aportarla al total del volumen a tratar.

Homogeneizar bien el producto.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 5Kg, 26Kg y 1.400 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. Conservar entre 5 – 25°C.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 606/2009 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: 02/01/2018



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es