

## SMART SOLUTION L

# DOLMAR

### PROTECTION ANTIMICROBIENNE POUR MOÛTS

#### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**SMART SOLUTION L DOLMAR** est une suspension de chitosan naturel d'origine fongique dont la pureté et la légèreté moléculaire fournissent une grande réactivité afin de réduire, voire même d'éliminer, les microorganismes présents dans le moût et le vin. L'application de **SMART SOLUTION L DOLMAR** en solution, à un pH optimal, augmente considérablement l'activité antimicrobienne du chitosan, en arrivant même à supprimer (en fonction des caractéristiques particulières du moût/vin) :

- jusqu'à 95% des bactéries du genre *Acetobacter*, *Pediococcus*, *Oenococcus* ou *Lactobacilus*,
- jusqu'à 97% des levures *Saccharomyces* ou *Brettanomyces*, et
- jusqu'à 50% des moisissures présents dans les moûts fortement contaminés.

**SMART SOLUTION L DOLMAR** est le parfait allié dans les premiers stades de la vendange pour éviter la prolifération des levures et des bactéries indigènes responsables des déviations indésirables. Son utilisation n'entrave pas le bon démarrage de la fermentation par des levures inoculées 24 heures après l'application.

Les tanins présents dans **SMART SOLUTION L DOLMAR** complètent son efficacité en fournissant une grande action antioxydante.

**SMART SOLUTION L DOLMAR** permet de réduire l'utilisation d'anhydride sulfureux pendant l'élaboration des vins, limite l'apparition d'arômes indésirables, évite les déviations organoleptiques, souligne le potentiel aromatique du vin et aide à faire perdurer ses qualités dans le temps.

#### DOSE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS

##### Dose d'emploi

40 ml/hl. Dosage à titre indicatif ; s'adresser à nos œnologues pour des informations plus précises. Il est conseillé d'ajouter la totalité du contenu des emballages pour optimiser le traitement.

##### Dose maximale autorisée

100 ml/hl.

##### Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières.

#### MODE D'EMPLOI

Agiter l'emballage jusqu'à homogénéiser le produit. Ajouter directement au volume à traiter et homogénéiser. On conseille d'ajouter la totalité du contenu des emballages au total du moût/vin à traiter ainsi que d'homogénéiser.

#### CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballages de 1 kg et 5 kg. L'étiquetage des emballages comporte toujours la date d'expiration/consommation recommandée

#### CONDITIONS DE CONSERVATION ET TRANSPORT

Emballage d'origine sans ouvrir, avec la fermeture originelle, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeurs.

**PRODUIT ALIMENTAIRE** : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et /2019 /934 et par conséquent toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.

**CODEX ŒNOLOGIQUE** : Ce produit remplit le CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL selon la version en vigueur. Il répond en effet aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE, ainsi qu'à ses règles d'hygiène et respecte les réglementations européennes en matière de denrées alimentaires, comme les additifs ou les auxiliaires agroalimentaires.

**ABSENCE D'OGM** : Ce produit ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et il n'en contient pas non plus.

**NON-IONISATION** : Ce produit n'a été soumis à aucun traitement ionisant.

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