

Antioxidante, antiséptico y antimicrobiano en entrada de uva

APLICACIONES ENOLÓGICAS

ANTIOX PROTEC DOLMAR combinación equilibrada de metabisulfito efervescente junto a taninos gálicos y elágicos. Desarrollado especialmente para evitar los procesos de oxidación tanto enzimáticos como químicos en la entrada de uva en las bodegas.

ANTIOX PROTEC DOLMAR previene la oxidación de los mostos en los primeros estadios de la fermentación, evitando la degradación de aromas en vinos blancos y la del color en los vinos tintos. Especialmente interesante en el caso de vendimias alteradas por *Botrytis*, actuando directamente sobre la enzima lacasa, evitando así los procesos de oxidación.

La efervescencia de **ANTIOX PROTEC DOLMAR** favorece la distribución de forma homogénea por la masa de vendimia y creando de forma instantánea un ambiente protector frente a las oxidaciones.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

20 g por cada 100 kg de uva. La dosis dependerá del estado sanitario de la vendimia

Dosis máxima legal

860g/hL

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

100g **ANTIOX PROTEC DOLMAR** aportan $27,5 \pm 5$ g SO₂.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Repartir homogéneamente **ANTIOX PROTEC DOLMAR** sobre la vendimia.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 y 10 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.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024

