

Actividad antimicrobiana. Aporte de volumen y estructura

APLICACIONES ENOLÓGICAS

SMART SOLUTION R DOLMAR contiene quitosano natural de origen fúngico que gracias no sólo a su elevada pureza sino también a su bajo peso molecular le otorga una elevada reactividad que le permite reducir e incluso eliminar los microorganismos presentes en el vino.

Su acción no sólo se limita a la eliminación de levaduras del género *Saccharomyces* o *Brettanomyces*, sino que se amplía a bacterias de los géneros *Acetobacter*, *Pediococcus*, *Oenococcus*, o *Lactobacillus*.

Junto al quitosano, **SMART SOLUTION R DOLMAR** presenta derivados de levadura con aporte de polisacáridos junto a tanino de pepita de uva.

Durante el tratamiento con **SMART SOLUTION R DOLMAR** conseguiremos gracias a los polisacáridos aportados llevar a cabo una crianza sobre lías exógenas que aumentan el volumen y la sedosidad de los vinos.

El tanino de pepita presente en **SMART SOLUTION R DOLMAR** aumenta la estructura y la carga polifenólica de los vinos mejorando su calidad organoléptica.

Con **SMART SOLUTION R DOLMAR** obtenemos vinos más estables en el tiempo, con mayor volumen en boca y una mayor estructura.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

En vino tinto 40 g/hl. Esta dosis es orientativa, consulten con nuestros técnicos para más información. Se recomienda adicionar envases completos para asegurar un óptimo tratamiento.

Dosis máxima legal

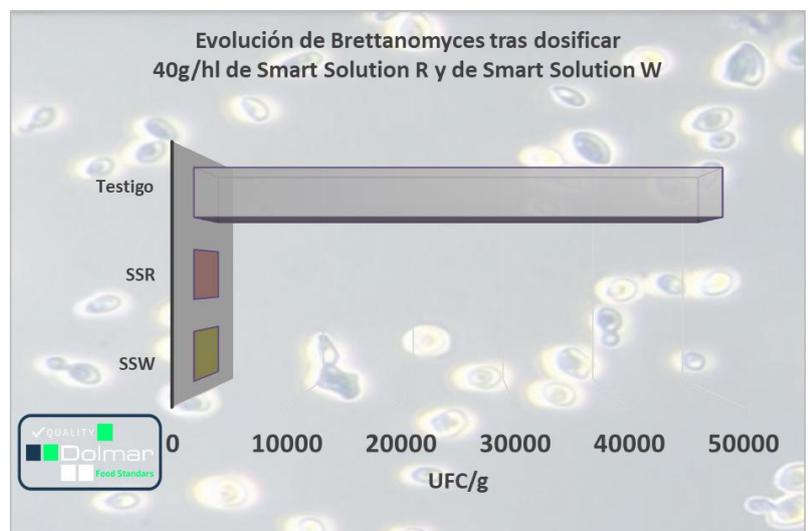
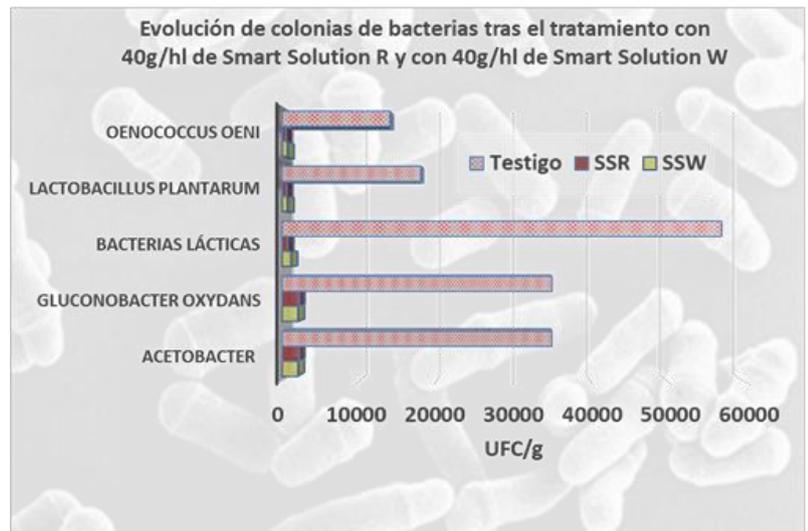
100 g/Hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.



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



SMART SOLUTION R

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria de **SMART SOLUTION R DOLMAR** en 10 veces su peso en vino.

Se recomienda adicionar envases completos al total de vino a tratar y homogenizar.

Mantener en contacto al menos durante 15 días.

La eficacia del producto se verá mejorada si mantenemos el mismo en suspensión a lo largo del tratamiento.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL.

Envases de 1Kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor.

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



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com