

# TANISULFUR TIRAGE

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Resalta la identidad y frescura de tus vinos espumosos

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**TANISULFUR TIRAGE** es un producto especialmente concebido para los vinos espumosos. Está compuesto por una mezcla de levaduras inactivadas, taninos seleccionados y cobre.

Los polisacáridos presentes en el producto aportan grasa y contribuyen a la espumabilidad, equilibrando también volumen y redondez, alargando su paso en boca y equilibrando matices como amargor y acidez.

La acción conjunta de los taninos junto a la levadura inactivada ayuda a resaltar la identidad aromática de los vinos cerrados, y potencia su estructura.

La formulación específica de **TANISULFUR TIRAGE** además de las mejoras anteriormente citadas, ayuda a eliminar los compuestos azufrados que se pueden generar durante la segunda fermentación, realizada bien en botella o bien en grandes volúmenes.

Los vinos tratados con **TANISULFUR TIRAGE** mejoran su expresión aromática, revelando así todo su potencial a lo largo de su vida.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

De 5 a 10 g/hl de vino para el vino del tirage.

#### Dosis máxima legal

Dosis máxima legal 12.5 g/hl. Una dosis de 12.5 g/hl aportan 3.5 mg/l de cobre. La cantidad máxima permitida de cobre residual en vino tratado es 1 mg/l.

#### Declaración de alérgenos

No aplica.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en 10 veces su peso en mosto o vino, adicionar al depósito y homogeneizar. Período de tratamiento de 7 días con filtración posterior. Si el tratamiento se realiza en la etapa previa al embotellado debe realizarse al menos diez días antes de la última filtración pre-embotellado.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar en el envase original lleno, sin abrir, sellado de origen, al resguardo de la luz, en lugar seco y sin olores.

Evitar temperaturas extremas.

**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](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)