

## 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 SO<sub>2</sub>.

#### 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

