

BISULFITO AMÓNICO

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Soluciones de bisulfito amónico de 400 y 600 g de SO₂ por litro

APLICACIONES ENOLÓGICAS

En un solo paso hacemos la corrección de sulfuroso en los mostos y aportamos nitrógeno amoniacal para la nutrición de la levadura en fermentación.

1 litro de **BISULFITO AMÓNICO 400 DOLMAR** aporta 400 g de SO₂ y 118 g de iones de NH₄.

1 litro de **BISULFITO AMÓNICO 600 DOLMAR** aporta 600 g de SO₂ y 165 g de iones de NH₄.

BISULFITO AMÓNICO DOLMAR presenta las siguientes acciones: antioxidante, protegiendo el mosto de las oxidaciones; antioxidásico, actuando frente a las enzimas polifenoloxidasas (tirosinasa, lacasa...) y antiséptico, inhibiendo la acción de las bacterias y de las levaduras apiculadas.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

La dosis dependerá del nivel de SO₂ a corregir.

Dosis máxima legal

Dentro del límite de utilización respectivo de 0,2 g/l (expresado en sales) y de los límites previstos para SO₂

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Contraindicaciones y precauciones

Utilizar al inicio de la fermentación. No utilizar para corregir SO₂ en vino.

MODO DE EMPLEO

Calcular la cantidad necesaria y aportarla al total del volumen a tratar.

Homogeneizar bien el producto.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

BISULFITO AMÓNICO 400 DOLMAR. Envases de 25 y 1.256 kg.

BISULFITO AMÓNICO 600 DOLMAR. Envases de 5, 26 y 1.400 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.

Conservar preferentemente entre 5 y 25 °C.

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