

BISULFITO POTÁSICO 100

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Solución de bisulfito potásico de 100 g de SO₂ por litro de disolución

APLICACIONES ENOLÓGICAS

BISULFITO POTÁSICO 100 DOLMAR presenta las siguientes acciones:

Antioxidante, protegiendo el mosto de las oxidaciones.

Antioxidásico, actuando frente a las enzimas polifenoloxidasas (tirosinas, lacasa).

Antiséptico, inhibiendo la acción de las bacterias y de las levaduras apiculadas.

La presentación en solución hace del **BISULFITO POTÁSICO 100 DOLMAR** una herramienta que facilita la labor de corrección de los niveles de SO₂ de los mostos/vinos.

Gracias a nuestro sistema innovador de procesado de líquidos **FSP Dolmar** conseguimos favorecer la estabilidad de la mezcla, facilitando sólo su uso si no, su homogeneización y la perfecta eficacia del producto.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

La dosis dependerá del nivel de SO₂ a corregir.

Dosis máxima legal

150 mg/l para los vinos tintos y 200 mg/l para vinos blancos y rosados con menos de 5 g de azúcar.

Para el resto de las categorías de vino ver reglamento 2019/934 Anexo I sección B.

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO₂: 100 ± 5g/l.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Calcular la cantidad necesaria y aportarla al total del volumen a tratar. Homogeneizar bien el producto.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 23Kg.

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