

# BISULFITO POTÁSICO 50

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Solución de bisulfito potásico de 50 g de SO<sub>2</sub> por litro de disolución

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**BISULFITO POTÁSICO 50 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 50 DOLMAR** una herramienta que facilita la labor de corrección de los niveles de SO<sub>2</sub> de los mostos/vinos.

Gracias a nuestro sistema innovador de procesamiento de líquidos **FSP Dolmar** conseguimos favorecer la estabilidad de la mezcla, facilitando no solo 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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub>: 50 ± 2,5g/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 1Kg.

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](mailto:info@dolmar.es)

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