

# CARBÓN FENOL STOP

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Selección especial de carbón desodorante Elimina de forma selectiva aromas a fenoles volátiles

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **CARBÓN FENOL STOP DOLMAR** es una selección especial de carbón vegetal activo capaz de reducir los fenoles volátiles de manera selectiva, compuestos que provocan aromas que se identifican como animal, establo, sudor de caballo y cuero en los vinos tintos.

Estos compuestos provocan un importante efecto sensorial desagradable, con una sensación de sequedad y un gusto metálico en boca.

Los fenoles volátiles aparecen como resultado del metabolismo de levaduras *Brettanomyces/Dekkera* y en menor medida, de levaduras *Pichia guilliermondii* y bacterias lácticas *Pediococcus* y *Lactobacillus*.

Una de las principales cualidades del **CARBÓN FENOL STOP DOLMAR** es su capacidad para eliminar fenoles, siendo respetuoso con la estructura del vino, y no afectando al conjunto de aromas fermentativos.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis: 20 – 100 g/Hl. Se recomienda ensayo en el laboratorio.

#### Dosis máxima legal

100 g/Hl.

#### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

Disolver 10 veces su peso en vino. Dejar reposar esta solución 1 hora, volver a mezclar el producto; añadir y homogeneizar.

En vino terminado se recomienda mantener el producto 4-5 días en suspensión y dejar decantar.

Tras el tratamiento realizar una clarificación o filtración para eliminar la totalidad del carbón.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 5 y 20 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.

Es recomendable una temperatura de almacenamiento entre 5-25 °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)