

SMART SOLUTION L

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Protección antimicrobiana para tus mostos y vinos

APLICACIONES ENOLÓGICAS

SMART SOLUTION L DOLMAR es una suspensión de quitosano natural de origen fúngico, que gracias a su elevada pureza y a su bajo peso molecular le otorga una elevada reactividad que le permite reducir e incluso eliminar los microorganismos presentes en mostos y vinos.

La aplicación en solución de **SMART SOLUTION L DOLMAR** a pH óptimo aumenta de forma considerable la actividad antimicrobiana del quitosano, pudiendo en función del mosto o vino incluso llegar a eliminar:

- hasta el 95% de bacterias de los géneros *Acetobacter*, *Pediococcus*, *Oenococcus*, o *Lactobacillus*,
- hasta el 97% de levaduras, *Saccharomyces* o *Brettanomyces*
- hasta el 50% de mohos presentes en mostos fuertemente contaminados.

SMART SOLUTION L DOLMAR es el aliado perfecto en los primeros estadios de la vendimia evitando la proliferación de levaduras y bacterias indígenas causantes de desviaciones indeseables. Su uso no dificulta el correcto arranque de la fermentación por parte de levaduras inoculadas pasadas 24 horas desde su aplicación.

Los taninos presentes en **SMART SOLUTION L DOLMAR** completan la eficacia del producto proporcionándole una amplia acción antioxidante.

SMART SOLUTION L DOLMAR nos permite una reducción en el empleo de anhídrido sulfuroso durante la elaboración de los vinos, limita la aparición de aromas indeseables, evita desviaciones organolépticas, realza el potencial aromático del vino y ayuda a que perduren sus cualidades en el tiempo.

Gracias a nuestro sistema innovador de procesado de líquidos **FSP Dolmar** conseguimos disminuir la viscosidad y favorecer la estabilidad de la mezcla, facilitando de este modo no solo su uso sino también su homogeneización y la perfecta eficacia del producto.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

40 ml/hl. Esta dosis es orientativa, consulten con nuestros técnicos para más información. Se recomienda adicionar envases completos para asegurar un óptimo tratamiento.

Dosis máxima legal

100 ml/Hl.

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Contenido en SO₂: 3,0 ± 1,0 g/l

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Agitar el envase hasta homogeneizar el producto. Adicionar directamente al volumen a tratar y homogeneizar. Se recomienda adicionar envases completos al total del mosto / vino a tratar y homogeneizar.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL.

Envases de 1 y 5 Kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor. 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

DOLMAR

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