

ELIMINACIÓN DE AROMAS INDESEADOS EN MOSTOS Y VINOS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Los graves incendios forestales dan a algunos mostos y vinos un indeseable olor a humo y ceniza.

Tras una exhaustiva selección de moléculas absorbentes Dolmar presenta **SMOKE OUT DOLMAR** solución óptima para la eliminación de dichos compuestos.

Los aromas identificados en los mostos y vinos procedentes de uvas cercanas a las zonas incendiadas enmascaran los aromas positivos de los vinos viéndose muy afectada su calidad organoléptica.

Estos compuestos provocan un importante efecto sensorial desagradable no sólo en nariz sino en algunos casos también en boca y que deprecian el vino.

SMOKE OUT DOLMAR, está formulado tras una exhaustiva selección de materias primas elegidas por su alto poder de absorción como carbones y corteza de levadura junto a moléculas como el cobre que terminan de limpiar el aroma de los vinos.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Su dosis dependerá del grado de tratamiento a realizar. Recomendamos ensayos previos en laboratorio.

Dosis: 20 – 80 g/Hl.

Dosis máxima legal

110 g/Hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **SMOKE OUT DOLMAR** en 10 veces su peso en agua o vino. 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 producto.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 10 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 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

