

OENOLACTIC DIRECT

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Bacteria de inoculación directa

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Desde DOLMAR presentamos **OENOLACTIC DIRECT**, bacteria *Oenococcus Oeni* obtenida a partir de un específico sistema de producción que permite su adición de forma directa al depósito.

OENOLACTIC DIRECT se ha seleccionado por ser la bacteria óptima para trabajar con vinos tintos de alta gama. Consigue implantarse de forma rápida, obteniendo vinos con una menor pérdida de color.

Destacable es su producción elevada de polisacáridos que confiere a los vinos una agradable sensación en boca haciéndolos más envolventes.

A estas características hay que sumarle el perfil aromático de los vinos dirigidos en su maloláctica con **OENOLACTIC DIRECT**, las notas varietales predominan sobre las lácticas, así como disminuyen los caracteres vegetales propios de uvas no muy maduras.

El control de producción de aminas biógenas es importante ya que **OENOLACTIC DIRECT** no presenta la enzima descarboxilasa, que cataliza el paso de aminoácidos a aminas biógenas.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

- Nivel de SO₂: el Total no podrá exceder de 50 mg/l y el libre tendrá que ser inferior a 10 mg/l.
- pH superior a 3,2.
- Temperatura óptima de trabajo: 16 a 20 °C.
- Grado alcohólico: < 13,5 % vol.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis de 2,5, 25, 50, 100 y 250 HI.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver **OENOLACTIC DIRECT** en 20 veces su peso en agua sin cloro (agua mineral) a una temperatura de entre 20 y 25 °C. Agitar y dejar hidratar durante 15 minutos. Trascorrido este tiempo adicionar al depósito a tratar mediante un remontado sin aireación homogeneizando correctamente. Mantener la temperatura del depósito entre 18 y 20°C.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Dosis para 2,5 25 50 100 y 250 HI. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Sin abrir, 18 meses a 4°C/36 meses a -18°C. Una vez abierto, utilizar inmediatamente. A temperatura ambiente utilizar en 48 horas.

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.

Revisión: 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