

ANTIOX AROMAS DOLMAR

ÁCIDO ASCÓRBICO + METABISULFITO POTÁSICO

COMPLEJO ANTIOXIDANTE VENDIMIAS

CARACTERÍSTICAS

Lo que se busca con este compromiso es la intensificación de las acciones de los dos componentes:

- **Antiséptico:** Selecciona de forma natural los microorganismos (levaduras y bacterias) más favorables para el buen desarrollo de las vinificaciones.
- **Antioxidante:** Protege al mosto o vino de los fenómenos de oxidación por el oxígeno, evita que se oxiden la materia colorante y los precursores aromáticos en variedades blancas.
- **Antioxidásico:** Protege al mosto o vino de las oxidaciones enzimáticas (tirosinasa, lacasa...).

La acción antioxidante del ácido ascórbico (eliminación del oxígeno libre) se ve en sinergia con la acción del SO₂.

ANTIOX AROMAS DOLMAR previene la oxidación de los mostos en sus primeros estadios de la fermentación, evitando la degradación de aromas en vinos blancos y la degradación del color en los vinos tintos. Imprescindible en vendimias con problemas de podredumbre.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

DOSIS DE EMPLEO

20 g por hectolitro o por cada 100 kg de uva.

Esta dosis corresponde a una concentración de 54 mg/l de SO₂.

UTILIZACIÓN

Espolvorear ANTIOX AROMAS DOLMAR sobre la vendimia.

PRESENTACIÓN

Bolsa de 1 kg.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sin abrir, en perfecto estado, fuera del alcance de luz, en lugar seco y sin olores.

Embalaje abierto, utilizar rápidamente.

