

WHITESULFUR DOLMAR

RESALTA LA IDENTIDAD DE TUS VINOS, AROMA, VOLUMEN Y REDONDEZ VINOS BLANCOS Y ROSADOS

CARACTERÍSTICAS

WHITE SULFUR DOLMAR es una asociación de levaduras inactivadas, PVPP, tanino y cobre.

Su formulación aporta beneficios no sólo en boca, donde los polisacáridos y manoproteínas presentes en las levaduras inactivadas envuelven y amplían su sensación, sino también en nariz donde ayuda a mostrar toda la identidad de los vinos, permitiendo aflorar todos sus aromas.

Específico para vinos blancos y rosados WHITESULFUR aporta el equilibrio entre la acidez y el amargor a veces común en este tipo de vinos. Gracias a su formulación podemos además de los beneficios indicados anteriormente prevenir la aparición de aromas de reducción en mostos y vinos, resaltando por tanto el carácter afrutado de los vinos tratados.

Por sus características está muy indicado para el tratamiento y prevención de aromas de reducción en sus diversas formas, siendo apto para el tratamiento de sulfuro de hidrógeno, así como sulfuros volátiles de bajo peso molecular, tales como disulfuro de dietilo, metionol, disulfuro de dimetilo, etilmercaptano y otros compuestos azufrados.



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

Una dosis de 5 g/hl aporta 1 mg/l de cobre.

Realizar pruebas en el laboratorio para determinar la dosis necesaria de empleo.

El contenido residual de cobre en el vino tras el tratamiento no debe ser superior a 1 mg/l.

Este producto puede emplearse asociado a PVPP a condición de que la suma de ambos productos no supere la dosis máxima de 80 g/hl. 5 g/hl de WHITESULFUR aportan 1 g/hl de PVPP.

MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en 10 veces su peso en mosto o vino, adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

Período de tratamiento de 7 días.

Transcurrido el período de tratamiento, ha de realizarse siempre una filtración del vino tratado para eliminar los precipitados de los complejos formados entre los sulfuros y el producto.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase original lleno, sin abrir, sellado de origen, al resguardo de la luz, en lugar seco y sin olores.

Evitar temperaturas extremas.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

PRESENTACIÓN

Bolsa de 1 kilo.

