

SMOKE OUT

DOLMAR

ÉLIMINATION D'ARÔMES INDÉSIRABLES – MOÛTS ET VINS

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Les grands incendies de forêt font prendre à certains vins une indésirable odeur de fumée et de cendres.

Après une exhaustive sélection de molécules absorbantes, DOLMAR présente **SMOKE OUT DOLMAR** comme une solution idéale pour l'élimination de ces composés.

Les arômes identifiés dans les moûts et les vins issus de raisins cultivés près des zones incendiées masquent les arômes positifs des vins, en nuisant fortement à leur qualité organoleptique.

Ces composés provoquent un effet sensoriel désagréable qui déprécie le vin non seulement au nez, mais aussi en bouche dans certains cas.

SMOKE OUT DOLMAR se compose de matières premières (charbons et écopes de levure) choisies en fonction de leur haut pouvoir d'absorption et des molécules (comme le cuivre) pour améliorer le nez du vin.

DOSE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS

Dosage

Le dosage dépendra du niveau de traitement à réaliser. On conseille de réaliser des essais préalables en laboratoire.

Dose : de 20 à 80 g/hl.

Dose maximale autorisée

110 g/hl.

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières

MODE D'EMPLOI

Disperser **SMOKE OUT DOLMAR** dans 10 fois son poids en vin. Il est recommandé de maintenir le produit entre 4 et 5 jours en suspension et de laisser décanter. Après le traitement, il faut éliminer la totalité du produit par clarification ou filtration.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballages de 10 kg.

L'étiquetage des emballages comporte toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET TRANSPORT

Emballage d'origine fermé, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeurs à une température comprise entre 5 et 25 °C.

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et 606/2009 et par conséquent toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin. CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL selon la version en vigueur. Il répond en effet aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE, ainsi qu'à ses règles d'hygiène et respecte les réglementations européennes en matière de denrées alimentaires, comme les additifs ou les auxiliaires agroalimentaires. ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et il n'en contient pas non plus. NON-IONISATION : Ce produit soumis à aucun traitement ionisant **Rev: 02/01/2018**



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es