

ANTIOX PROWHITE

DOLMAR

Fort pouvoir antioxydant, alternative au SO₂

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Les tanins galliques présents dans ANTIOX PROWHITE DOLMAR sont formulés pour offrir un très fort pouvoir antioxydant.

L'association des tanins de galle avec ceux de tara renforce le pouvoir antioxydant d'ANTIOX PROWHITE.

Ce pouvoir antioxydant est, en outre, renforcé par une sélection de levures inactivées spécifiquement formulées pour leur capacité antioxydante.

ANTIOX PROWHITE est un produit spécialement conçu pour protéger efficacement les moûts et les vins blancs de l'oxydation et permet de réduire fortement l'emploi de SO₂ sur vendanges saines.

ANTIOX PROWHITE prévient de l'oxydation des moûts avant le début de la fermentation, en évitant la dégradation des arômes primaires du raisin. Les vins obtenus ont une meilleure complexité aromatique, une meilleure intensité et restent beaucoup plus frais.

QUALITAN ANTIOX PROWHITE est la clé dans les processus de vinification où l'on veut éliminer l'ajout de SO₂.

DOSES D'EMPLOIS ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

De 5 à 20 g/Hl.

Dose maximale légale

80 gr/Hl.

Déclaration des allergènes

Sans allergène.

Pas de contre-indication ou de précautions particulières.

MODE D'EMPLOI

Ajouter **ANTIOX PROWHITE DOLMAR** directement au moût et bien homogénéiser.

CONDITIONNEMENT ET DUREE DE VIE

Sachets de 1 kg et sacs de 10 kg

L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration.

STOCKAGE

Conserver l'emballage d'origine fermé à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeurs.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 606/2009 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.

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