

## SMART SOLUTION W

# DOLMAR

### Activité antimicrobienne et antioxydante

#### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**SMART SOLUTION R DOLMAR** contient du chitosane naturel d'origine fongique dont la grande pureté et la légèreté moléculaire fournissent une grande réactivité afin de réduire, voire même d'éliminer, les microorganismes présents dans le vin.

Son action n'est pas limitée à l'élimination de levures du genre *Saccharomyces* ou *Brettanomyces*, **SMART SOLUTION W DOLMAR** est aussi efficace sur les bactéries du genre *Acetobacter*, *Pediococcus*, *Oenococcus* ou *Lactobacillus*.

Outre le chitosane, **SMART SOLUTION W DOLMAR** contient des dérivés de levure avec un haut pouvoir antioxydant et un apport en polysaccharides.

Grâce à ce pouvoir antioxydant, **SMART SOLUTION W DOLMAR** permet de réduire l'emploi d'anhydride sulfureux pendant la vinification. Il permet de mieux gérer l'apparition d'arômes indésirables et évite les déviations organoleptiques ; il permet d'optimiser le potentiel aromatique des vins et de le conserver dans le temps.

Grâce aux polysaccharides fournis par **SMART SOLUTION W DOLMAR**, il est possible de réaliser un élevage sur lies exogènes, permettant d'accroître le volume et le caractère soyeux des vins.

Avec **SMART SOLUTION W DOLMAR** nous obtenons des vins plus stables dans le temps, avec plus de volume en bouche et une grande richesse aromatique.

#### DOSE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS

##### Dose d'emploi

Dans les rosés et les blancs 40 g/hl. Dosage à titre indicatif ; s'adresser à nos œnologues pour des informations plus précises.

##### Dose légale maximale

44 g/Hl.

##### Déclaration d'allergènes

Libre d'allergènes.

##### Contre-indications et précautions

Non applicable.

#### MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité nécessaire de **SMART SOLUTION W DOLMAR** dans 10 fois son poids en vin. Ajouter au vin à traiter et homogénéiser. Maintenir en contact pendant au moins 15 jours. L'efficacité du produit s'améliorera considérablement si on le maintient régulièrement en suspension au cours du traitement.

#### CONDITIONNEMENT

Emballages de 1 kg et 10 kg. L'étiquetage de ces emballages inclut toujours la date de péremption/date limite de consommation.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Emballage complet, scellé d'origine, conserver le produit protégé de la lumière, dans un endroit sec et sans odeurs.

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 n'a été soumis à aucun traitement ionisant.

Rév. : 01/08/2018



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es