



1992 - 2017





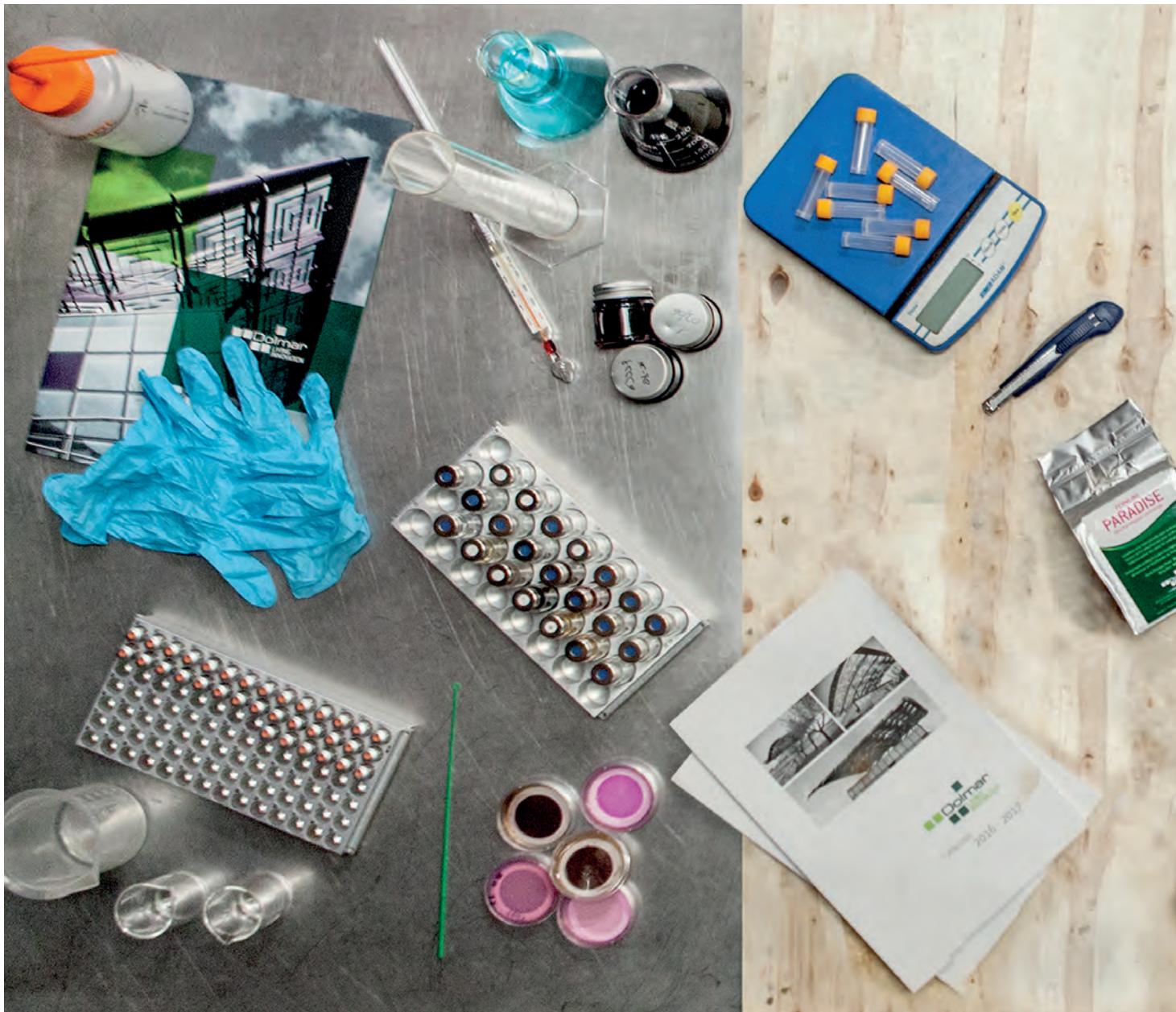


Dolmar es un joven inquieto, libre y rebelde. Ha aprendido, se ha esforzado y sabe todo lo que hay que saber sobre su actividad, y ahora le llega el turno de demostrar lo que vale. Es un si en toda regla. No escatima esfuerzos en demostrar a los demás que hay otras formas de ver las cosas, otra forma de hacer las cosas, otra forma de resolver los problemas. Dolmar combina la seriedad, la pausa, la meticulosidad y la metodología con energía, entusiasmo, ambición y el convencimiento de que se puede vivir con la cabeza entre las nubes a la vez que los pies están en el suelo. No admite, duda. No acepta, reta. No se conforma, sigue siempre hacia delante. Ningún paso le vale porque siempre piensa que el siguiente va a ser más interesante que el anterior. Es familiar a la vez que profesional, concienzudo a la vez que afable, brillante a la vez que humano. Está convencido de que más vale aportar una micra de conocimiento que dejar dicho un saco de palabras huecas. Es un soñador, un aventurero.

#SOMOSDOLMAR

PRODUCTOS ENOLÓGICOS

DOLMAR PRODUCTOS ofrece los últimos avances desarrollados en proyectos de I+D por profesionales de gran prestigio internacional que permiten optimizar procesos enológicos y de la industria agroalimentaria mediante la formulación, fabricación y venta de productos exclusivos e innovadores.



FORMACION, TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO DOLMAR es un referente en seminarios punteros en enología y alimentación gracias a los programas de ámbito internacional impartidos con los principales investigadores internacionales en las diferentes disciplinas.



LABORATORIOS Y CENTRO DE INVESTIGACION DOLMAR está estructurado como un complejo tecnológico compuesto de planta piloto y laboratorios especializados que opera en diferentes áreas: enología, alimentación, aguas e instalaciones con el fin de garantizar la máxima calidad en los productos y en los procesos de elaboración.

El Laboratorio DOLMAR está acreditado por ENAC según la norma UNE-EN-ISO 17025 con acreditación N° 812/LE1607 estándar Internacional de calidad para los laboratorios de ensayo.



ESPAÑA

COMUNIDAD VALENCIANA
Vinqualis S.L.

COMUNIDAD DE MADRID
Vinqualis S.L.

MURCIA
Vinqualis S.L.

CASTILLA
Cegoga S.L.

CASTILLA LA MANCHA
Vinqualis S.L.

CANARIAS
Prodel Agrícola S.L.

ALEMANIA

OENOrieflin eK

AUSTRIA

OENOrieflin eK

ARMENIA

OENOrieflin eK

GRECIA

OENOLISYS

MOLDAVIA

IM Laco - Alfatec SRL.

REPÚBLICA CHECA

OENOGALA

URUGUAY

Jomi Representaciones Ltda

CHILE

Dimerco Comercial Ltda

ARGENTINA

Tuteur Sacifia

PORTUGAL

Sameca PQ

FRANCIA

Intelloeno Sarl
Laboratoire Gresser œnologie
Ico Sarl - Innovation
Laboratoire Moreau œnologie
Archiac Oeno Labo
Devezé Biotech œnologie

AUSTRALIA

Fleurieu Winery Supplies

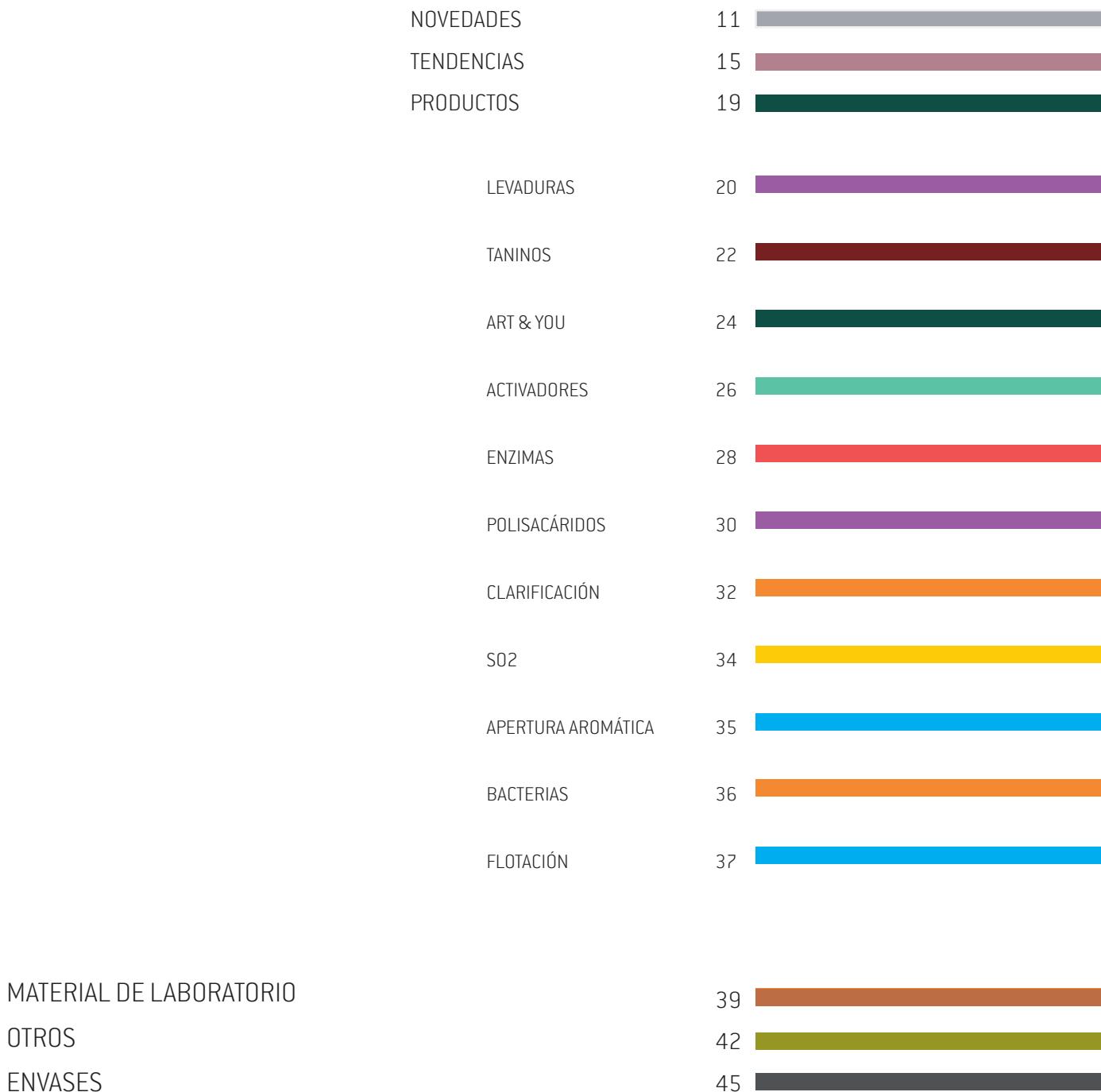
ITALIA

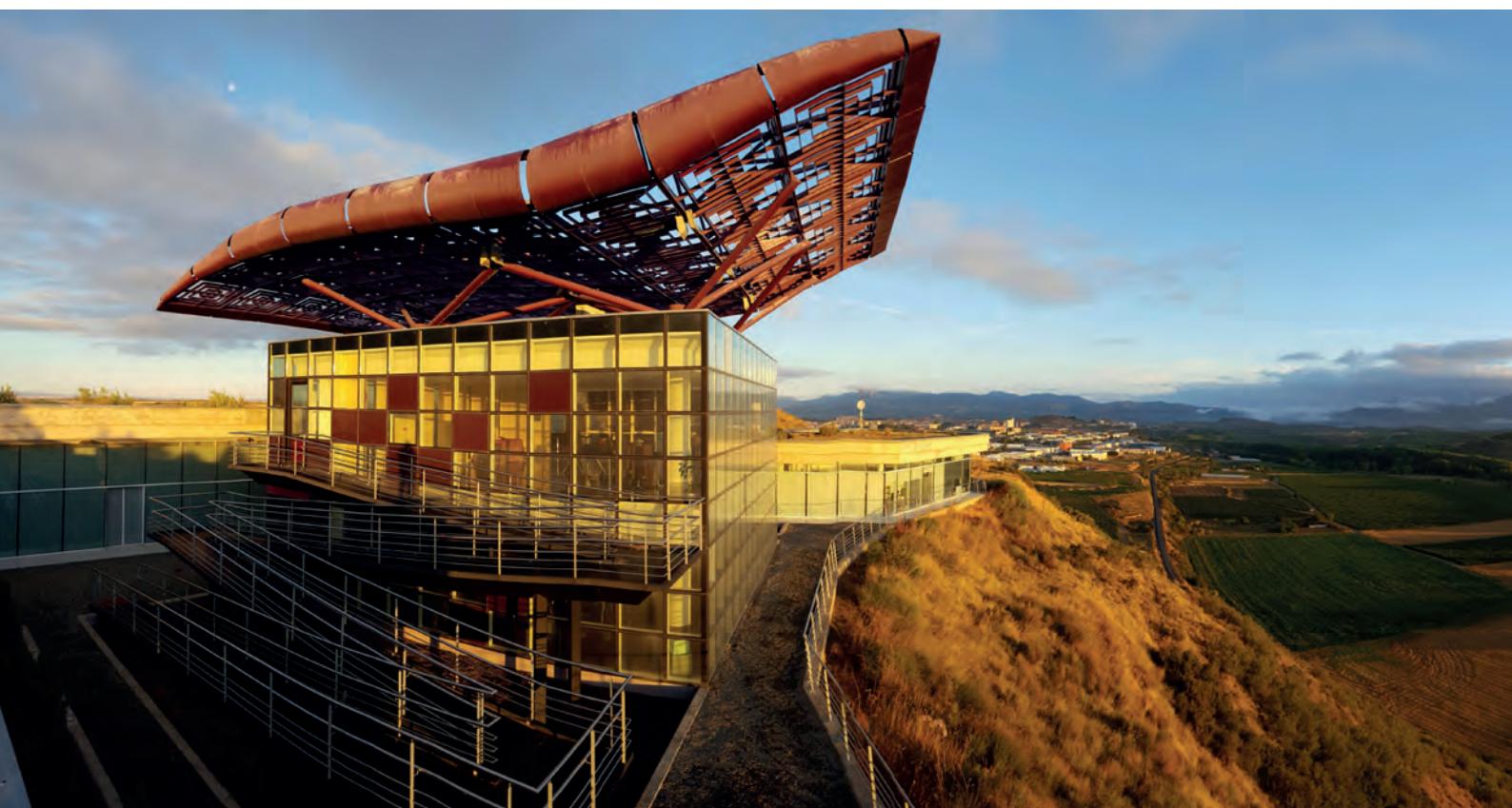
Bucciol Giovanni&C.snc

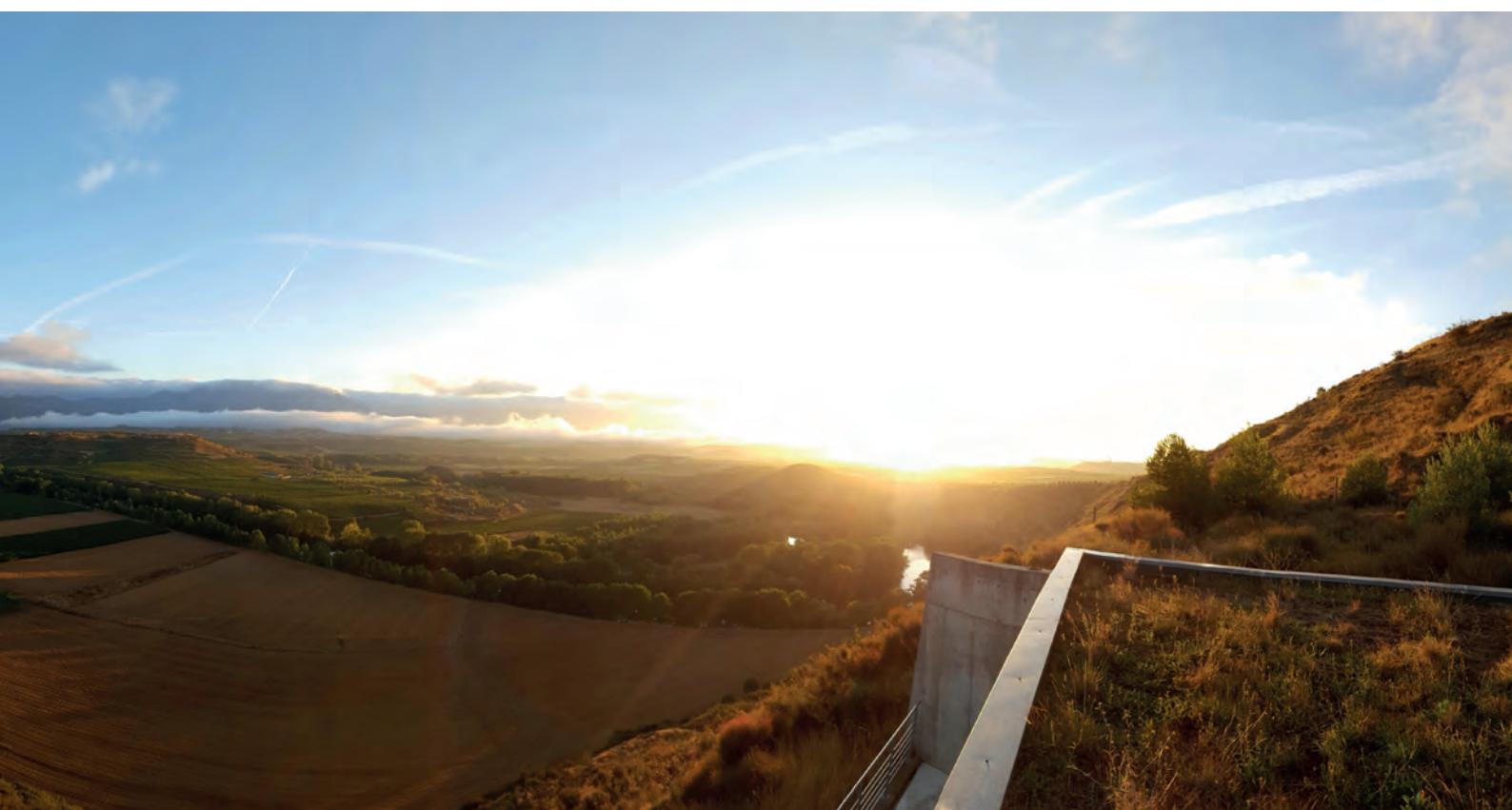
SUIZA

Enoconcept SARL

PRODUCTOS ENOLÓGICOS











PASSION LED US HERE

NOVEDADES 2017-2018

LA CLAVE DE
TU FUTURO
ESTÁ EN TU VIDA DIARIA

#SOMOSDOLMAR



FERMLINE KT DOLMAR

Kluyveromyces thermotolerans DNS 3.0

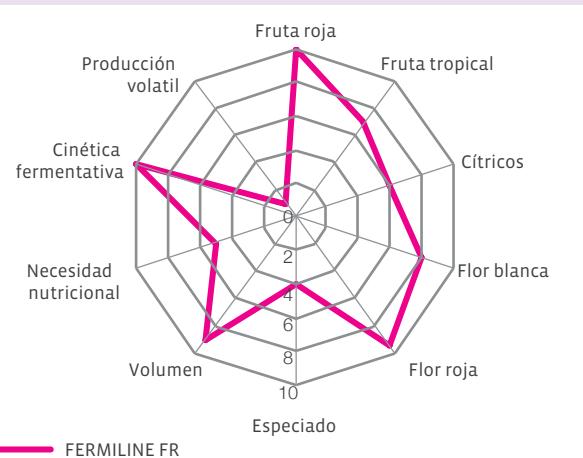
- Modela el pH de los vinos.
- Metaboliza los azúcares y los transforma en ácido láctico.
- Disminuyendo el pH y el grado alcohólico de los vinos.

	G+F (gr/l)	G° (%)	pH	Ac. Tot (gr/l)	Málico (gr/l)	Láctico (gr/l)	TH2 (gr/l)	Acidez volátil (gr/l)	IC	IPT
TESTIGO	<0,2	14,86	3,82	6,45	2,51	0,35	1,60	0,18	17,29	63,60
LEVADURA A	<0,2	14,84	3,82	6,36	2,42	<0,2	1,80	0,2	18,35	66,70
LEVADURA B	<0,2	14,74	3,82	6,28	2,3	<0,2	1,50	0,24	16,95	62,80
F. KT + F. TIPICITY	0,59	14,49	3,45	12,71	1,83	11,3	1,00	0,21	20,00	57,30

FERMLINE FR DOLMAR

Toruslopora delbruekki DNS 5.0

- Alta intensidad aromática.
- Alta complejidad notas florales y frutales.
- Amplio volumen.



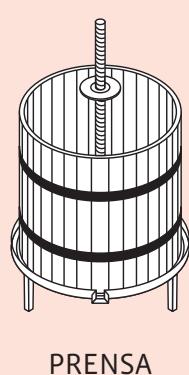
ZYMOLYSE PRESS L DOLMAR

AUMENTA EL RENDIMIENTO DE PRENSADO.

ACORTA LOS CICLOS DE PRENSADO Y HAZLOS MÁS SUAVES.

DI STOP A LAS OXIDACIONES

PRESERVA EL POTENCIAL AROMÁTICO DE LAS UVAS.



NOVEDADES

GAMA MUSCAT

FERMLINE ESSENCE

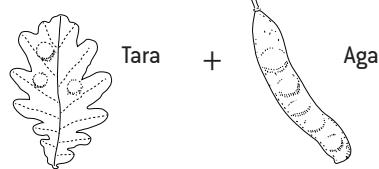
- Aumenta la complejidad aromática de los vinos.
- Intensifica el contenido en terpenos.
- Seguridad fermentativa a bajas temperaturas.
- Aumenta el volumen de los vinos.

ZYMOLYSE MUSCAT

- Alto poder de limpieza de los mostos tanto estático como por flotación.
- Aumenta el contenido en terpenos.
- Reduce los procesos de oxidación de los mostos.
- Baja actividad pectin-esterasa por lo que no aumenta el contenido en metanol de los mostos.

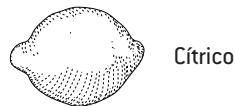
QUALITAN MUSCAT DOLMAR

Tanino de tara y agalla alto poder antioxidante.



REDUCE EL APORTE DE SULFUROSO.

Tanino de madera de cítrico frescura y complejidad.



INTENSIDAD Y ESTRUCTURA.

POLYCEL MUSCAT DOLMAR

- Elimina los polifenoles oxidados y oxidables.
- Elimina las notas amargas.
- Colabora en la estabilización proteica de los vinos.
- Mejora el color, los aromas y la sensación en boca.



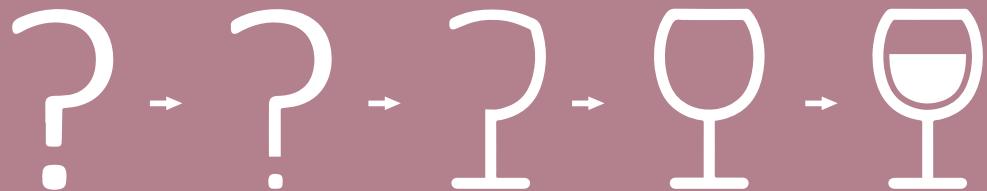


TENDENCIAS

YO
CONVIERTO
UVAS EN VINO

¿QUE SUPERPODER TIENES TÚ?

#SOMOSDOLMAR



¿ Buscas una levadura con una óptima capacidad de implantación ?
¿ QUIERES VINOS CON ALTA INTENSIDAD AROMÁTICA ?

¿ BUSCAS DISMINUIR EL CONTENIDO EN SO₂ DE TUS VINOS ?
¿ Quieres mantener el frescor de tus vinos en el tiempo ?

¿ BUSCAS ALTERNATIVAS ECONÓMICAS AL USO DE PVPP ?
¿ A ti también te piden rosados tipo provance ?

¿ QUIERES OPTIMIZAR LA INTENSIDAD COLORANTE Y ESTRUCTURA DE TUS VINOS ?

¿ ESTE AÑO TU UVA PRESENTA VERDORES ?
¡ Resalta la fruta y elimina asperezas en boca !

El mercado demanda vinos más complejos en nariz y amplios en boca
¿ TE AYUDAMOS A CONSEGUIRLO ?

TENDENCIAS

FERMLINE PARADISE

FRUTA,
JUVENTUD Y
SEGURIDAD

ANTIOX PROWHITE

CAPACIDAD
ANTIOXIDANTE Y
FRESCURA

FERMI COMPLEX ORGANIC

COMPLEJIDAD
AROMÁTICA
AMABILIDAD
EN BOCA

ESTRUCTURA & COLOR

ESTABILIDAD,
COLOR Y
ESTRUCTURA

BICLAR L

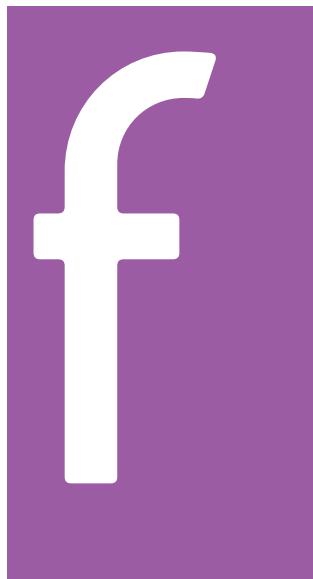
BRILLO Y
TONALIDAD

SENSACION FRUIT

SUAVIDAD,
REDONDEZ Y
FRUTOSIDAD



PRODUCTOS



NOTAS

LEVADURAS

¿Buscas **VINOS DE ALTA GAMA**, calidad, estructura?.

¿Quieres una buena cesión de **POLISACÁRIDOS** por parte de la levadura?

¿Quieres expresar todo el **POTENCIAL AROMÁTICO** de tus variedades tintas?

¿Buscas mantener la **TIPICIDAD** en tus vinos?

¿Deseas la **SEGURIDAD** fermentativa?

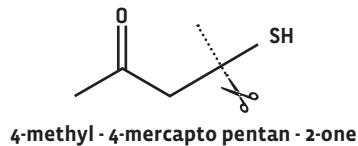
¿Quieres **AHORRAR** en precio?

Dolmar te propone **FERMLINE TIPICITY**, además en presentación de 10 Kilos.

Dolmar te propone **FERMLINE STYLE** y **FERMLINE EXPRESSION** para la elaboración de vinos tintos de calidad.

¿Quieres aumentar el contenido en **TIÓLES** de tus vinos blancos y rosados?

El mercado demanda rosados tipo Provence, complejidad aromática con notas tiólicas. Mejora el contenido en aromas tiólicos gracias a la acción de la Enzima β -lisisa presente en la levadura **FERMLINE COOL**.

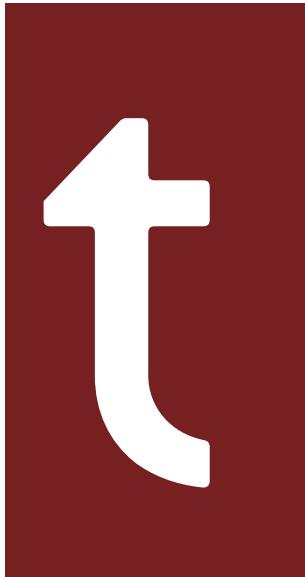


¿Buscas aumentar el potencial aromático de tus vinos en variedades terpélicas como **Albariño, Sauvignon Blanc, Moscatel...**?

Necesitas la ayuda de **FERMLINE ESSENCE**.

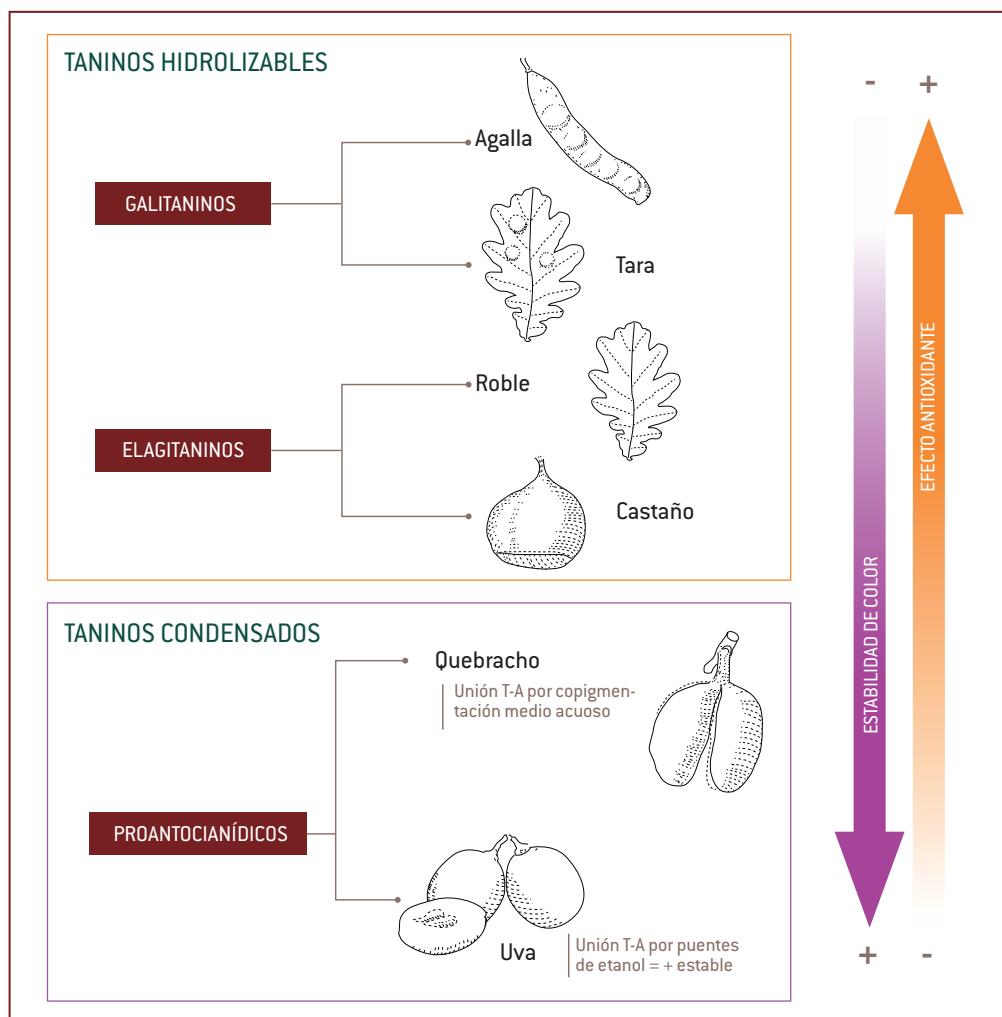
GLUCOSA + TERPENOS = TERPENOS LIBRES
actividad -glucosidasa de la levadura

	NOMBRE	EFFECTO SENSORIAL	RANGO TEMPERATURA	VELOCIDAD DE FERMENTACIÓN	TOLERANCIA AL ALCOHOL	NECESIDADES DE NITRÓGENO	PRODUCCIÓN H2S 170ppm N	TIPO DE VINO
FERMLINE VERSATIL	FERMLINE PARADISE	Esteres Complejidad	13°-30°C	Buena	15%	Bajas	Baja	B R TJ ● ● ●
	FERMLINE TIPICITY	Tipicidad Terroir	15°-30°C	Rápida	16%	Bajas	Baja	B R TJ ● ● ●
	FERMLINE SECURITY	Tipicidad. Volumen	12-30°C	Rápida	16%	Medias	Baja	B R TJ ● ● ●
FERMLINE ESPECÍFICAS	FERMLINE ESSENCE	Terpenos Intensidad	12°- 25°C	Buena	14,5%	Altas	Baja	B ●
	FERMLINE BUBBLY	Aromas Volumen	12-25°C	Buena	15%	Medias	Baja	B ●
	FERMLINE PARTY	Esteres Aromática	14°-30°C	Moderada	15%	Medias	Baja	B R ● ●
	FERMLINE COOL	Tioles Complejidad	15°-25°C	Buena	15%	Medias	Baja	B R ● ●
	FERMLINE DYNAMIC	Fruta roja Frescura	15°-30°C	Moderada	15,50%	Bajas	Baja	R TJ ● ●
	FERMLINE EXPRESSION	Aromas Estructura	15°-30°C	Buena	16%	Medias	Baja	TJ TC ● ●
	FERMLINE STYLE	Fruta Madura Estructura	15°-33°C	Rápida	16%	Medias	Baja	TJ TC ● ●
	FERMLINE CLASS	Elegancia Fineza	15°-32°C	Buena	14%	Medias	Moderada	TC ●



TANINOS

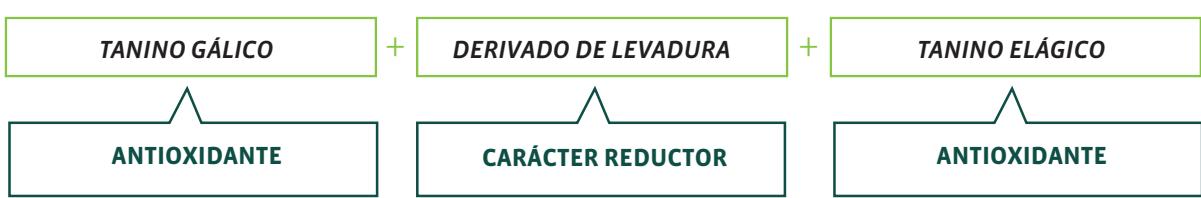
NOTAS



Protege el potencial de tus uvas con una alternativa al SO₂.

QUALITAN ANTI-OX PROWHITE protege de los efectos del oxígeno consiguiendo así perfiles más complejos e intensos y colores más estables.

QUALITAN ANTOX PROWHITE



NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFFECTO	ESTABILIZACIÓN COLOR	PODER ANTIOXIDANTE	APORTE ESTRUCTURA	APLICACIÓN	TIPO DE VINO
QUALITAN ANTOX PROWHITE	Tanino Gálico + Elágico + moléculas con carácter reductor	Alto poder antioxidante sustituto del SO ₂ .		★★★★	★	UVA	B R TJ TC ●●●●
ANTIOX TANINO	Tanino Gálico + Ascórbico + Metabisulfito	Previenen de la oxidación incluso con uvas botrytizadas		★★★★			B R TJ TC ●●●●
QUALITAN ANTOX WHITE	100% Tanino Gálico	Muy alto poder antioxidante		★★★★	★		B R ●●
QUALITAN MUSCAT	Tanino Gálico + Tanino de madera de Cítrico	Otorga frescor y poder antioxidante		★★★★	★		B R ●●
QUALITAN ANTOX RED	Tanino Gálico + Elágico + Condensado	Estabilización del color Efecto antioxidante	★★	★★★	★		TJ TC ●●
QUALITAN ELLAGIC	100% Tanino Elágico	Poder antioxidante Aporte de estructura	*	★★	★		TJ TC ●●
QUALITAN THERMO	Tanino Elágico + Uva + Quebracho	Ideal procesos termovinificación	★★★	★★★	★★		TJ TC ●●
QUALITAN VINIF	Tanino Elágico + Condensado	Estabilización del color	★★	★★	★★		TJ TC ●●
QUALITAN COLOR	Tanino Quebracho + Uva	Alta estabilización del color	★★★	★★	★★		TJ TC ●●
QUALITAN ESTRUCTURA & COLOR	Tanino Quebracho + Uva	Óptima estabilización del color Volumen	★★★★	★★	★★★		TJ TC ●●
QUALITAN GRAPE SKIN	100% Tanino Hollejo	Estabilización del color Aporte de estructura	★★★★	★★	★★★★	DESCUBE	TC ●
QUALITAN GRAPE SEED	100% Tanino Pepita	Estabilización del color Aumento del IPT	★★★★	★★	★★★★		TC ●
QUALITAN GRAPE	Tanino Hollejo + Tanino Pepita	Estabilización del color Aumento de la estructura y los IPT	★★★★	★★	★★★		TJ TC ●●
QUALITAN SPECIAL GRAPE	Tanino Mezcla Uva + Elágico	Estabilización del color Poder antioxidante	★★	★★★	★★★		R TJ TC ●●●
QUALITAN T-GRAPE	Tanino Uva + Catéquico	Aumenta poder antioxidante y complejidad	★★★★	★★★	★★★	OTROS	TJ TC ●●
QUALITAN ANTOX FORTE	Tanino Gálico + Elágico + Catéquico	Alto poder antioxidante	★★★	★★★★	★★		B R TJ TC ●●●●
QUALITAN TED	Tanino Especial Descubes	Protección de vinos con botrytis	★★	★★★	★		R TJ ●●



NOTAS

ART&YOU

ART&YOU AFF

Roble americano y francés sin tostar, buscando en fermentación volumen en boca, limpieza en nariz, apertura aromática.

ART&YOU CC1

Propuesta dirigida a vinos con estructura media de consumo rápido, toques de crianza tradicional, alto contenido en whiskylactona con notas a nuez de coco, avellana, madera tierna, sensaciones dulzonas de pastelería ...

ART&YOU CE3

Propuesta para vinos estructurados con alto contenido polifenólico, ligeras notas de whiskylactona, equilibrio entre furfural y vainillina, recuerdos especiados.

ART&YOU TT5

Idóneo para vinos de alta gama con amplia estructura, grado, carga polifenólica, roble francés de diferentes tostados, con alto contenido en furfurales, vainilla, café, frutos secos, tostados...

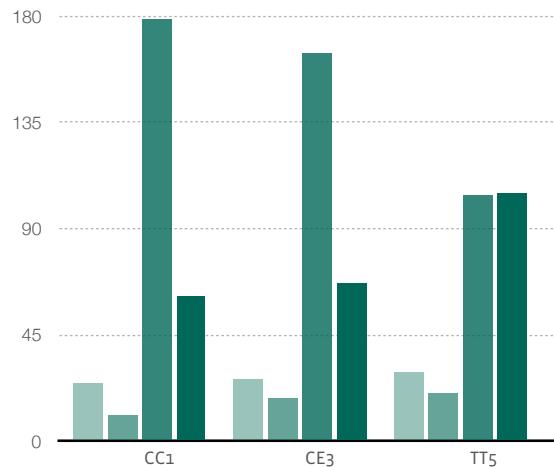
ART&YOU BALANCE:

Aumentamos el frescor aromático de los vinos blancos manteniendo la expresión tiólica ó terpélica e incrementando el volumen en boca.

ART&YOU FRUIT

Encontramos roble francés de diferentes tostados, con alto contenido en furfurales, vainilla, café, frutos secos, que otorgan al vino complejidad organoléptica y aromas afrutados.

Furfural Guaiacol Whiskylactona Vainillina



ART&YOU FRUIT ST

Encontramos roble francés sin tostar con el que dotamos al vino con una complejidad organoléptica donde se fusionan el volumen y la franqueza en nariz con la complejidad de aromas afrutados.

ART&YOU WELL MADE COMPLEX

Nace de un novedoso desarrollo y del compromiso entre la calidad y la innovación. Ensambla la madera de roble americano y francés que aporta la explosión de notas dulzonas, cacao, torrefacto junto con sensaciones dulzonas que se mezclan con notas balsámicas convirtiéndose en el aliado perfecto para los vinos de alta gama.

ART&YOU WELL MADE SWEET

Nace de un novedoso desarrollo y del compromiso entre la calidad y la innovación. Ensambla la madera de roble americano que le aporta la explosión de notas a pastelería, vainilla, junto con sensaciones dulzonas que mejoran su complejidad aromática y aportan volumen y estructura en la boca.

"ALGO MAS QUE UNA ALTERNATIVA "

Hablar de roble en enología conlleva abrir un abanico de posibilidades que van desde diferentes orígenes, subespecies, tostados, tamaños, granulometría, que aportan al vino características tan variadas como dulzor, estructura, estabilidad de color, notas a especias, canela, coco, chocolate, pan tostado...

Desde Dolmar queremos con nuestra gama **ART&YOU** poner a disposición de las bodegas este completo abanico de posibilidades.

Partimos de una materia prima de extremada calidad que abarca desde roble francés y roble americano.

Toda la madera de Dolmar presenta un secado natural de un mínimo de 24 meses, siendo este en función de la especie y del grosor de la madera. En este tiempo se lleva a cabo el lavado de los taninos y el secado completo llegando a una humedad del 16% siendo esta de un 2-4% tras el tostado.

ART&YOU nace del conocimiento, calidad y control de esta materia prima, ofreciendo al mercado diferentes combinaciones, buscando en todo momento la complejidad y armonía que todo este abanico nos ofrece.

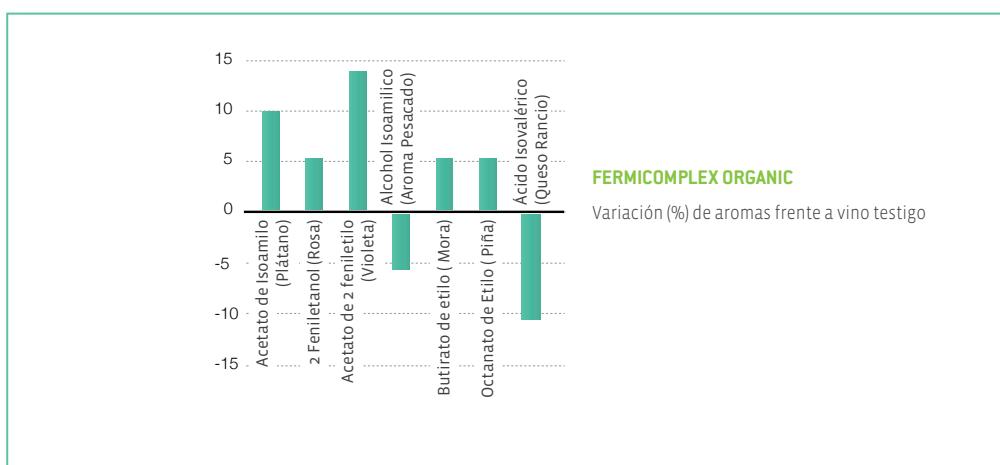




NOTAS

ACTIVADORES

¿Te ayudamos a conseguir un mayor desarrollo de aromas?



NOMBRE	COMPOSICIÓN	DOSIS	NFA APORTADO	OBJETIVOS
AGUA DE REHIDRATACIÓN				
FERMICOMPLEX FORCE	100% levadura inactivada rica en esteroles.	20 g/hl	4 mg/L	Incorporación de esteroles en la levadura aumentando su supervivencia.
EN LOS DOS PRIMEROS DÍAS DE ENCUBADO EN PRESENCIA DE O₂				
FERMICOMPLEX INORGANIC	Nitrógeno inorgánico Fosfato amónico + tiamina	20 g/hl	40 mg/L	Corregir NFA hasta 200 mg/l
FERMICOMPLEX DUO	Nitrógeno inorgánico Fosfato amónico + Sulfato amónico + tiamina	20 g/hl	40 mg/L	Corregir NFA hasta 200 mg/l
FERMICOMPLEX ST	Nitrógeno inorgánico Sulfato amónico + tiamina	20 g/hl	40 mg/L	Corregir NFA hasta 200 mg/l
FERMICOMPLEX NATUR	Nitrógeno orgánico Levaduras inactivadas ricas en aminoácidos, vitaminas y minerales Nitrógeno inorgánico Tiamina	20 g/hl	16 mg/L	Desarrollo de aromas. Gestión biomasa de levaduras. Mejora cinética fermentativa.
FERMICOMPLEX NATUR +	Nitrógeno orgánico Levaduras inactivadas ricas en aminoácidos, vitaminas, minerales y moléculas con carácter reductor. Nitrógeno inorgánico Tiamina	20 g/hl	16 mg/L	Desarrollo de aromas. Prevención de la oxidación. Desarrollo de tioles. Gestión biomasa de levaduras. Mejora cinética fermentativa.
FERMICOMPLEX G+	Nitrógeno orgánico Levaduras inactivadas ricas en aminoácidos, vitaminas y minerales. Moléculas con carácter reductor.	20 g/hl	5 mg/L	Aumenta el poder antioxidante, preserva los aromas, disminuye los amargores y verdores.
FERMICOMPLEX ORGANIC CEL	Nitrógeno orgánico Levaduras inactivadas ricas en aminoácidos, vitaminas y minerales. Celulosa	20 g/hl	5 mg/L	Desarrollo de aromas, mejora complejidad e intensidad aromática. Aumento de la turbidez del mosto factor de supervivencia
FERMICOMPLEX ORGANIC	Nitrógeno orgánico Levaduras inactivadas ricas en aminoácidos, vitaminas y minerales.	20 g/hl	6 mg/L	Desarrollo de aromas, mejora complejidad e intensidad aromática.
FERMICOMPLEX CLEAR	Corteza de levadura	20 g/hl	–	Elimina ácidos grasos de cadena corta y mejora organolépticamente.
UNA VEZ QUE LA DENSIDAD HAYA DISMINUIDO 20 PUNTOS				
FERMICOMPLEX MID ALL	Nitrógeno orgánico Levaduras inactivadas ricas en aminoácidos, vitaminas y minerales. Nitrógeno Inorgánico Fosfato amónico. Corteza de levadura	20 g/hl	23 mg/L	Factor de supervivencia, asegura los finales de fermentación. Mejora la calidad del vino.
FERMICOMPLEX ALL ROAD	Nitrógeno orgánico Levaduras inactivadas ricas en aminoácidos, vitaminas y minerales. Nitrógeno Inorgánico Fosfato amónico.	20 g/hl	30 mg/L	Factor de supervivencia, asegura los finales de fermentación. Mejora la calidad del vino.
EN PARADA O RALENTIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN				
FERMICOMPLEX RESTART	Nitrógeno orgánico Levaduras inactivadas ricas en aminoácidos, vitaminas y minerales. Nitrógeno inorgánico Fosfato diamónico + tiamina. Corteza	20 g/hl	21,8 mg/L	Herramienta indispensable para relanzar una fermentación ralentizada.
FERMICOMPLEX DETOX	Corteza Celulosa	20 g/hl	1,4 mg/L	Detoxificante del medio, eliminación de ácidos grasos de cadena corta y restos de pesticidas.



NOTAS

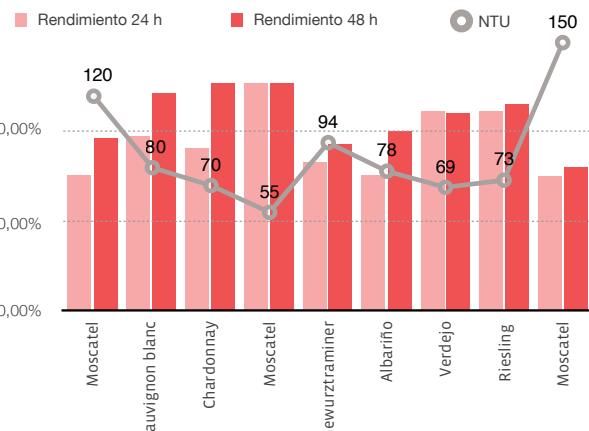
ENZIMAS

¿Quieres mejorar los rendimientos en tus clarificaciones?

Te ayudamos a extraer aromas y clarificar tus mostos en un solo paso.

Gracias a la acción de la **ZYMOLYSE CLAR FCE DOLMAR** conseguimos mejorar los rendimientos sea cual sea la variedad de uva, y obtener buenos datos de turbidez tras el desfangado.

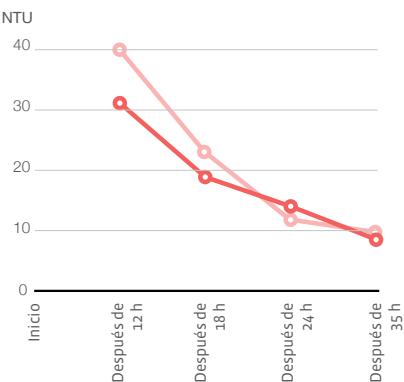
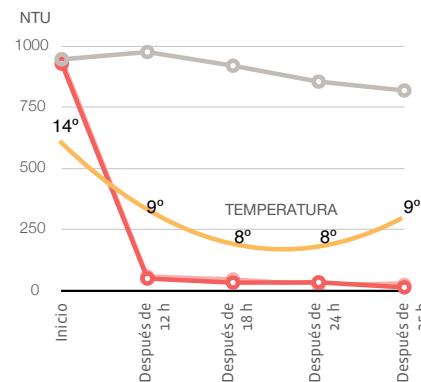
ENZIMA DE CLARIFICACIÓN FCE DOLMAR, RENDIMIENTO Y TURBIDEZ



La **ZYMOLYSE MP DOLMAR** presenta las ventajas de ayudarnos en la extracción de precursores aromáticos junto a una muy buena acción de limpieza no siendo necesario la adición de otra enzima para tal efecto.

ENZIMA DE MACERACIÓN PELICULAR DOLMAR, ACCIÓN EN EL DESFANGADO

● Testigo ● Zymolyse MP Dolmar ● Zymolyse Clar FCE Dolmar



NOMBRE	ACTIVIDADES	OBJETIVO	APLICACIÓN	DOSIS
ZYMOLYSE PRESS-L	PG ≥ 1300 U/g CIE ≤ 15/g	Aumenta el rendimiento del prensado y disminuye los tiempos del proceso.	UVA	2-5 g por cada 100 kg de uva
ZYMOLYSE MP	PG ≥ 3200 u/g β-glucosidasa (GLP) : ≥ 24 u/g	Maceración Pelicular aumento de los precursores aromáticos, mayor intensidad y complejidad aromática.	Durante el proceso de la maceración	1-3 g/h
ZYMOLYSE M PRO	PG ≥ 3100 u/g CIE ≤ 15/g	Maceración Pelicular aumento de los precursores aromáticos, mayor intensidad y complejidad aromática. Mejora de la estabilidad proteica .		1-3 g por cada 100 kg de uva
ZYMOLYSE MUSCAT	PG ≥ 4200 U/g CIE ≤ 15/g	Aumenta el contenido de terpenos , mejora su extracción y facilita el desfangado de los mostos.		2-4 g por cada 100 kg de uva
ZYMOLYSE CLAR FCE	PG ≥ 3500 u/g CIE ≤ 15 u/g	Desfangado rápido de los mostos, eliminación de aromas indeseados.		1-3 g/hl
ZYMOLYSE CLAR L FCE	PG ≥ 3500 u/g CIE ≤ 15 u/g	Desfangado rápido de los mostos, eliminación de aromas indeseados. Facilidad en su uso.	Desfangado	1-3 g/hl
ZYMOLYSE CLAR FAST FCE	PG ≥ 4.500 u/g CIE ≤ 15 u/g	Desfangado de mostos difíciles. Rapidez y eficacia. Eliminación de aromas indeseados.		1-3 g/hl
ZYMOLYSE CLAR UP L FCE	PG ≥ 1800 u/g CIE ≤ 15 u/g	Proceso de flotación , limpieza rápida de los mostos, eliminación de aromas indeseados.	Flotación	1-3 g/hl
ZYMOLYSE EXTRA FCE	PG ≥ 3100 /g CIE ≤ 15/g	Extracción de antocianos. Aumento y estabilización del color.	Encubado	1-3 g por cada 100 kg de uva
ZYMOLYSE EXTRA L FCE	PG ≥ 3100 /g CIE ≤ 15/g	Extracción de antocianos. Aumento y estabilización del color. Facilidad en su uso.		1-3 g por cada 100 kg de uva
ZYMOLYSE EXTRA RED	PG ≥ 1.800 u/g	Extracción de antocianos y taninos. Estabilización del color.		1,5-3 g/100 kg de uva
ZYMOLYSE EXTRA L RED	PG ≥ 1.800 u/g	Extracción de antocianos y taninos. Estabilización del color. Facilidad en su uso.		1,5-3 g por cada 100 kg de uva
ZYMOLYSE EXTRA TOP FCE	PG ≥ 3100 u/g CIE ≤ 15 u/g	Extracción de antocianos y taninos. Aumento y estabilización del color. Vendimias sanas y maduras.		1-3 g por cada 100 kg de uva
ZYMOLYSE THERMO L FCE	PG ≥ 4200 u/g CIE ≤ 15 u/g	Procesos de termovinificación , extracción de antocianos, mejora del color.		2-5 g/hl
ZYMOLYSE β-GLUCAN	β-glucanasa expresado en (LAM) ≥ 100 u/g	Crianza sobre lías. Mejora de la filtrabilidad .	Vino acabado	3-5 g/hl
ZYMOLYSE β-GLUCOS	PG ≥ 2000 u/g β-glucosidasa (GLP) ≥ 120 u/g	Liberación de terpenos , mejora de la intensidad y complejidad aromática .		5-10 g/hl



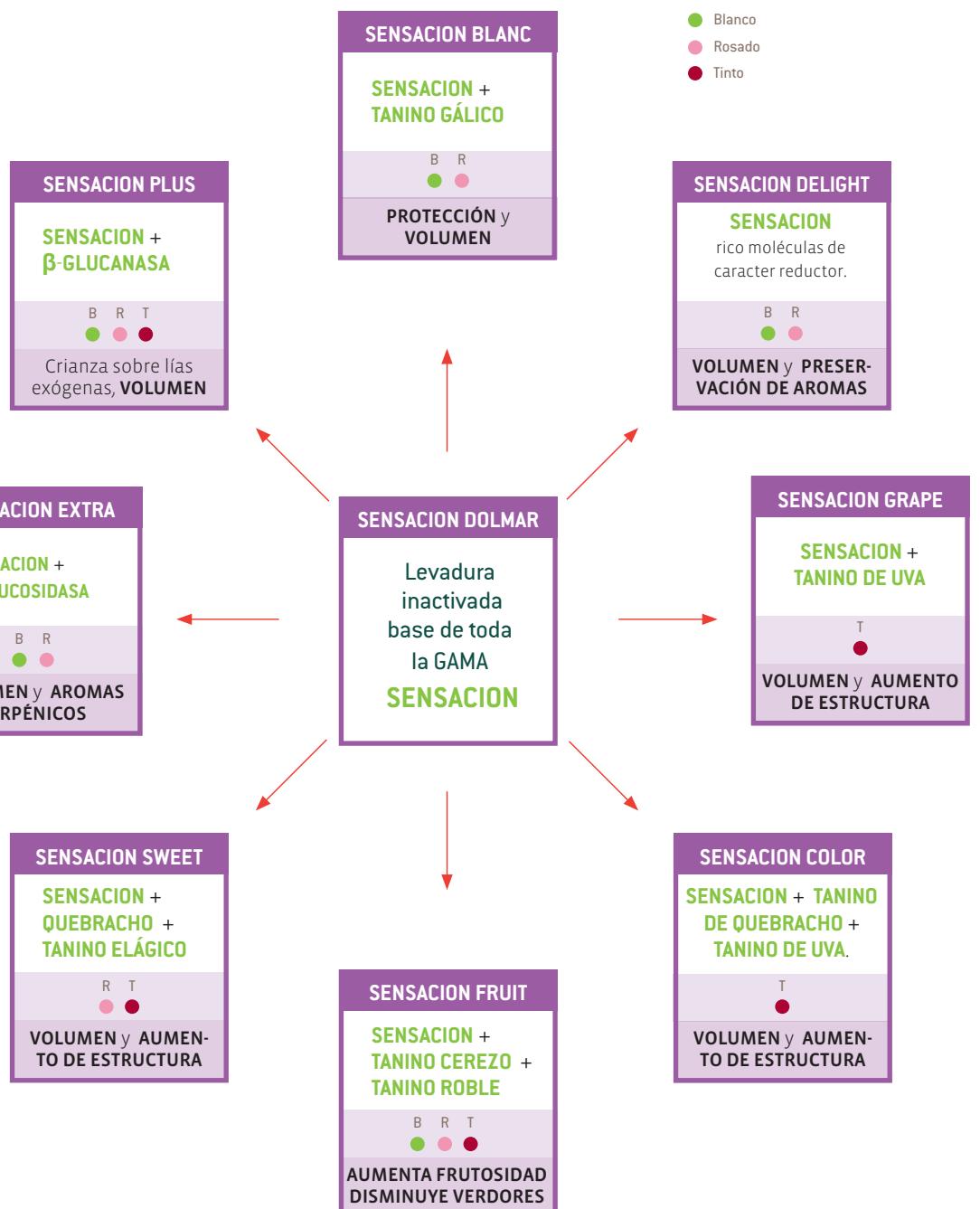
POLISACÁRIDOS



Los productos que encontramos en esta sección tienen como base común **SENSACION** levadura inactivada rica en polisacáridos y manoproteínas solubles.

El aumento de volumen otorgado por **SENSACION** es inmediato y a este hay que sumarle en cada caso el beneficio aportado por sus otros componentes.

NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFFECTO	TIPO DE VINO
SENSACION DOLMAR	Polisacáridos procedentes de levadura inactivada.	Aumenta volumen Disminuye astringencia y amargor.	B R T ● ● ●
SENSACION FRUIT	Sensación + Tanino cerezo + Tanino roble.	Aumenta frutosidad y disminuye verdores.	B R T ● ● ●
SENSACION SWEET	Sensación + Tanino quebracho + Tanino elágico.	Aumenta volumen y estructura, mejora poder antioxidante.	R T ● ●
SENSACION COLOR	Sensación + Tanino quebracho + Tanino uva.	Estabiliza color, aumenta volumen y estructura.	T ●
SENSACION GRAPE	Sensación + Tanino uva.	Aumenta IPT y estructura .	
ESTRUCTURA			
SENSACION BLANC	Sensación + Tanino gálico.	Previene oxidación, da volumen.	B R ● ●
SENSACION DELIGHT	Sensación + Moléculas de carácter reductor.	Previene oxidación y mejora perfil aromático de los vinos.	B R ● ●
ANTOXIDANTE			
SENSACION PLUS	Sensación + β glucanasa.	Acelera el proceso de crianza sobre lías.	B R T ● ● ●
SENSACION EXTRA	Sensación + β glucosidasa.	Idóneo para variedades terpélicas.	B R ● ●



S

NOTAS

Efecto Pinking, tendencia a la oxidación

¿Quieres evitarlo, te ayudamos? Stop a las oxidaciones también en vinos

Gracias a la acción de los productos enmarcados en la familia de clarificación de mostos conseguimos eliminar la fracción polifenólica oxidada y oxidable de los vinos blancos y rosados; catequinas, ortodifenoles, proantocianidinas, antocianos...

Llegamos a mejorar la estabilidad proteica de los mostos, disminuyendo el tratamiento posterior en vinos respetando en mayor grado las características organolépticas de los vinos.

CLARIFICANTES para mostos

NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFFECTO
Base PVPP		
POLYCEL BASIC	Pvpp + Bentonita + Celulosa	Elimina polifenoles oxidados y oxidables
POLYCEL PLUS	Pvpp + Bentonita + Celulosa	Elimina polifenoles oxidados y oxidables. Alto rendimiento
POLYCEL BASIC NATUR	Pvpp + Bentonita + Celulosa + Proteína vegetal (Guisante)	Elimina pardeamiento. Reduce verdores
POLYCEL MUSCAT	Pvpp + Bentonita + Proteína vegetal (Guisante)	Elimina pardamiento y reduce amargores. Ideal para Moscatel
FLOTACIÓN CLÁSICA		
GELATINA CLAR UP / L	Gelatina	Clarificante de alto peso molecular ideal para procesos de flotación
PRO NATUR CLAR UP	Proteína de guisante	Clarificante no animal ideal para procesos de flotación.
NUEVA TENDENCIAS		
PRO NATUR CLAR FAST	Proteína de patata	Clarificante no animal de alto rendimiento
BICLAR L	Carbón + Proteína vegetal (Guisante) + Bentonita	Alternativa PVPP. Especialmente indicado para la eliminación de catequinas oxidadas y oxidables. Obtención del color en vinos rosados estilo Provence.

Pvpp + Bentonita + Celulosa.
Vendimias SANAS.

POLYCEL BASIC

Pvpp + Bentonita + Celulosa.
Vendimias SANAS.

POLYCEL

POLYCEL NATUR

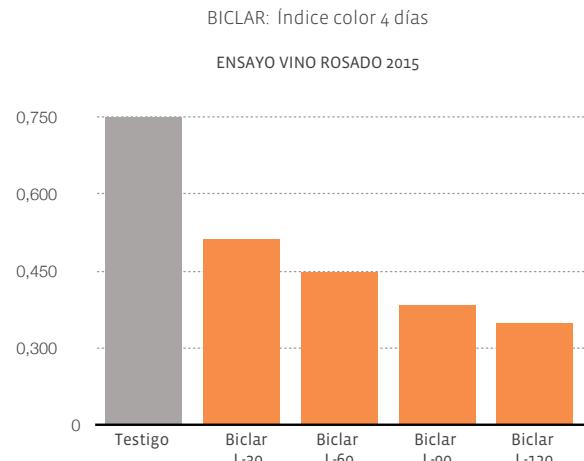
Pvpp + Bentonita + Celulosa + proteína vegetal.
Vendimias SANAS

POLYCEL PLUS

Pvpp + Bentonita + Celulosa.
Vendimias ALTERADAS



Consigue el color deseado de tu rosado estilo Provence sin restar intensidad aromática.



BICLAR L

FLOTACION Y FERMENTACIÓN

- Mejora las características organolepticas de los mostos flotados, eliminando oxidaciones, olores y colores indeseables, y respetando al maximo los aromas varietales y fermentativos.
- Imprescindible para la elaboración de rosados de moda tipo "provenza" y vinos base espumoso.
- Eliminación y prevención del futuro problema del pinkin.

EFFECTO PREVENTIVO

Muy buena compactación de lias y se elimina muy facil por precipitación en fermentación.

EFFECTO CURATIVO

- Elimina el pinking sin alterar el aroma del vino, precipitando y compactando en pocos dias, y eliminandose facilmente con centrifugación o filtración.
- Rebaja de la forma menos dañina organolepticamente el color de los vinos rosados, incluso mejorando el resultado final.

SO₂

NOTAS

¿Quieres evitar las oxidaciones de campo a bodega?

SO₂

ANTIOX TANINO EFERVESCENTE

Di adiós a las oxidaciones de campo a bodega, su formato efervescente amplía la acción protectora.



NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFFECTO
BISULFITO POTÁSICO	Solución de bisulfito potásico.	Corrección del sulfuroso.
BISULFITO AMÓNICO	Solución de bisulfito amónico.	Corrección del sulfuroso en fermentación aumento de la riqueza en nitrógeno.
METABISULFITO EFERVESCENTE 50, 100, 200, 300, 400	Interesante presentación del metabisulfito	Su presencia granulada y efervescente hace que más fácil su distribución y homogeneización. Remolques, vendimiadoras y depósitos.
ANTIOX AROMAS	Ácido ascórbico + metabisulfito potásico.	Previene las oxidaciones de los mostos o vinos desde la entrada de uva.
ANTIOX TANINO	Ácido ascórbico + metabisulfito potásico + tanino gálico.	Previene las oxidaciones en mostos de uvas botrytizadas, previene los efectos oxidantes tanto enzimáticos como químicos.
ANTIOX TANINO EFERVESCENTE	Ácido ascórbico+ metabisulfito potásico + tanino gálico.	Preserva los aromas y el color mejorando las cualidades organolépticas de los mostos. Presentado en forma efervescente.
ANTIOX PROTECT	Bisulfito Potásico + tanino elágico + tanino galico.	Previene la oxidación de los mostos en los inicios de la fermentación, evitando la degradación de aromas en vinos blancos y la del color en los vinos tintos. Especialmente interesante en el caso de vendimias alteradas por Botrytis.

NOTAS

Handwritten note area with horizontal lines for writing.



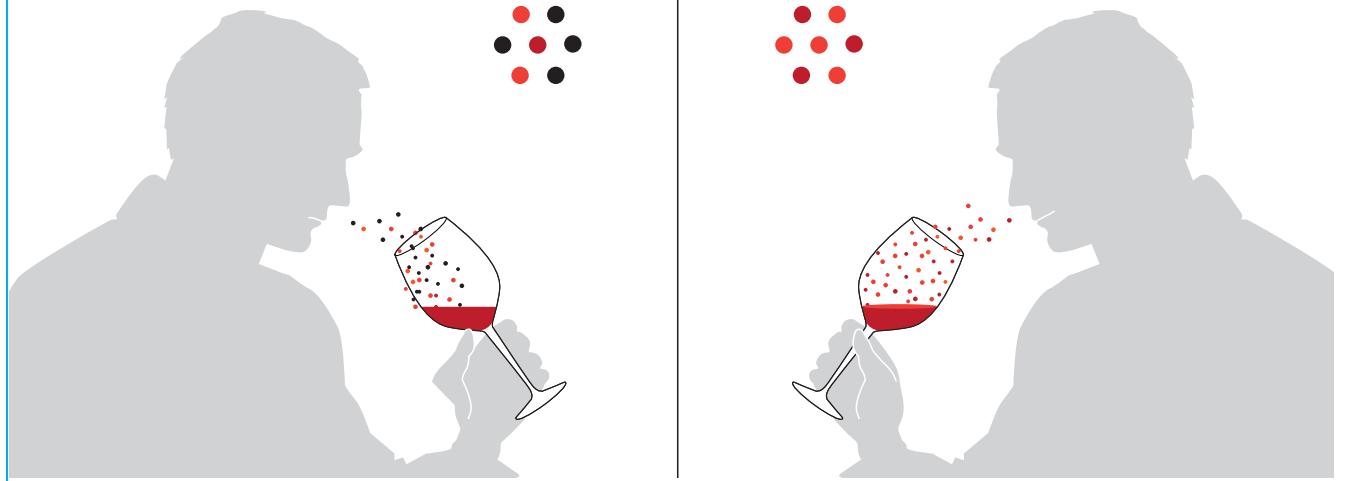
¿Notas que pierdes calidad aromática en tus vinos?

Dolmar propone varias opciones para su eliminación ayudando en la apertura y mejora de la expresión aromática de los vinos.

APERJURA AROMÁTICA

APARICIÓN DE COMPUESTOS AZUFRADOS.

MÁS COMPLEJIDAD E INTENSIDAD AROMÁTICA.



NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFFECTO
Q-SULFUR	Solución de sulfato de cobre	Eliminación de compuestos azufrados en su mayoría monómeros.
SULFIBYE	Citrato de cobre + Bentonita	Eliminación de compuestos azufrados en su mayoría monómeros. Apto para vinos ecológicos.
TANISULFUR	Levadura inactivada + tanino + sulfato de cobre.	Apertura aromática. Eliminación de compuestos azufrados en sus distintas formas, eliminando incluso polisulfuros.
WHITESULFUR	PVPP +Levadura inactivada + tanino + sulfato de cobre.	Apertura aromática. Eliminación de compuestos azufrados en sus distintas formas, eliminando incluso polisulfuros. Vinos blancos y rosados.

O

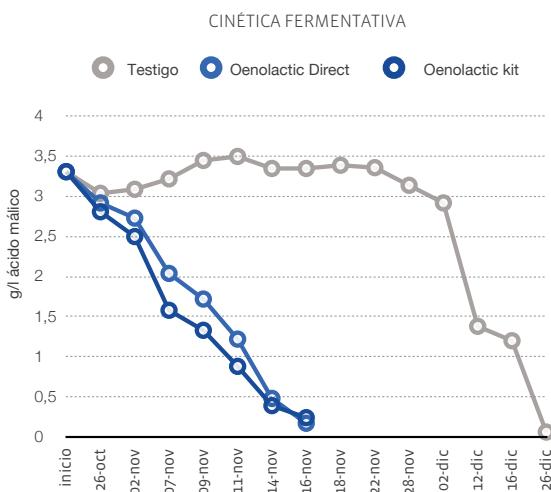
NOTAS

BACTERIAS

NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFFECTO
PACK COINOCULACION 50 / 100 HL DOLMAR	FERMLINE TIPICITY + BACTERIA OENOLACTIC DIRECT.	Desarrollado para los procesos de coinoculación
OENOLACTIC DIRECT	Bacteria seleccionada de adición directa.	Control de aminas biógenas .
OENOLACTIC KIT	Bacteria seleccionada para trabajar en condiciones difíciles + activador específico para dicha bacteria.	Controla las aminas biógenas de los vinos y el perfil aromático de los mismos, dirigiendo estos a notas más afrutadas y menos pesadas.
OENOLACTIC COMPLEX	Levaduras inactivadas ricas en aminoácidos seleccionados y corteza de levadura.	Alto contenido en aminoácidos esenciales para las bacterias lácticas y bajo contenido en aminoácidos precursores de aminas biógenas. Activador de fermentación maloláctica

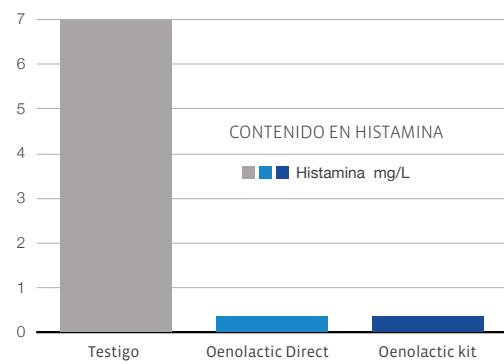
¿Quieres elegir cuando hacer la maloláctica, obtener vinos más frescos y controlar las aminas biógenas?

Tanto **OENOLACTIC DIRECT** como **OENOLACTIC KIT** se presentan como herramientas indispensables en la consecución de la fermentación maloláctica.



Otro punto importante es el carácter más afrutado y no tan pesado de los vinos con maloláctica dirigida ya que las bacterias seleccionadas desarrollan menos compuestos aromáticos de la familia de los lactatos.

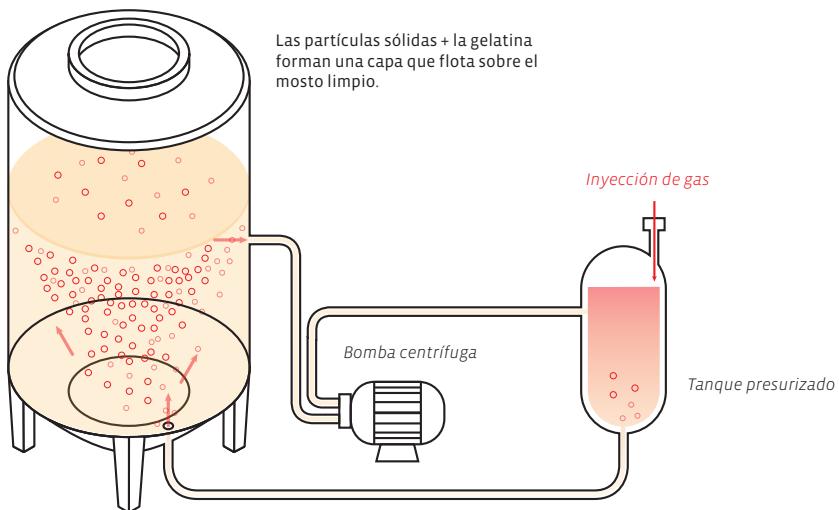
Así mismo el control de las aminas biógenas es un factor a tener en cuenta a la hora de utilizar **OENOLACTIC DIRECT** y **OENOLACTIC KIT** ya que no presentan la enzima descarboxilasa que transforma aminoácidos como la histidina en aminas biógenas como histamina.



NOTAS



FLOTACIÓN



NOMBRE	COMPOSICIÓN	EFFECTO
ZYMOLYSE CLAR UP L FCE	Enzima líquida purificada y concentrada, específica para los procesos de flotación.	Sus actividades pectolíticas permiten reducir la viscosidad de los mostos de una forma rápida y eficaz.
ZYMOLYSE VQ L	Enzima líquida purificada y concentrada, específica para los procesos de flotación.	Rápida reducción de la viscosidad, mejora en el rendimiento y rapidez del proceso de flotación.
GELATINA CLAR UP	Gelatina sólida de 200º Bloom.	Acelera y mejora los fenómenos de aglutinamiento de las partículas a las burbujas facilitando el proceso de ascensión de las mismas.
GELATINA CLAR UP L	Gelatina líquida de elevado peso molecular.	Acelera y mejora los fenómenos de aglutinamiento de las partículas a las burbujas facilitando el proceso de ascensión de las mismas.
GELATINA EXTRAGEL L	Gelatina líquida de hidrólisis media.	Especialmente indicada en procesos de flotación, acelera y mejora los rendimientos del mismo.
PRO NATUR CLAR UP / LÍQUIDO	Proteínas de guisante	Específica para la flotación de los mostos. Apta para veganos y vegetarianos, acelera y mejora los fenómenos de aglutinamiento de las partículas a las burbujas facilitando el proceso de ascensión de las mismas.
PRONATUR CLAR FAST	Proteína de patata	Clarificador no animal de alto rendimiento



MATERIAL DE LABORATORIO

MATERIAL DE LABORATORIO / REACTIVOS

Avalados por una larga trayectoria el sector enológico y con el objetivo continuo de crecer junto a vosotros y ofreceros los mejores productos para optimizar los procesos enológicos, el Laboratorio Dolmar ha desarrollado una línea de Reactivos Químicos de Laboratorio y Kits de Análisis, que facilitan la obtención de analíticas fiables en vuestras propias instalaciones.

Los reactivos químicos de Laboratorio Dolmar están preparados en nuestros laboratorios, todos los lotes son analizados bajo estrictos criterios de calidad para asegurar las especificaciones de cada lote. Los certificados de análisis están a disposición de los clientes.

REACTIVOS /Alcalis

PRODUCTO	FORMATO	APLICACIONES
HIDRÓXIDO SÓDICO 0,01 N	500 ml	Líquido alcalino para valoración ácido-base
HIDRÓXIDO SÓDICO 0,1 N	1.000 ml	Líquido alcalino para valoración ácido-base
HIDRÓXIDO SÓDICO 0,5 N	500 ml	Líquido alcalino para valoración ácido-base
HIDRÓXIDO SÓDICO 1 N	1.000 ml	Líquido alcalino para valoración ácido-base
HIDRÓXIDO SÓDICO N/4,9	500 ml	Líquido alcalino para valoración ácido-base
HIDRÓXIDO SÓDICO N/49	500 ml	Líquido alcalino para valoración ácido-base
HIDRÓXIDO SÓDICO 5 N	1.000 ml	Líquido alcalino para valoración ácido-base
HIDRÓXIDO POTÁSICO 1 N	500 ml	Líquido alcalino para valoración ácido-base



REACTIVOS /Ácidos

PRODUCTO	FORMATO	APLICACIONES
ÁCIDO SULFÚRICO 1/3	500 ml	Ácido diluido para valoración ácido-base
ÁCIDO SULFÚRICO 1/10	1.000 ml	Ácido diluido para valoración ácido-base
ACIDO SULFÚRICO 25%	500 ml	Ácido diluido para valoración ácido-base



REACTIVOS /lodo

PRODUCTO	FORMATO	APLICACIONES
IODURO POTÁSICO	500 g	Sólido para preparación de soluciones
SOLUCIÓN IODADA	500 ml	Solución iodada para valoración por iodometría
IODO N/50	500 ml	Solución iodada para valoración por iodometría



REACTIVOS /Indicadores

PRODUCTO	FORMATO	APLICACIONES
ALMIDÓN 1 %	250 ml	Indicador para valoraciones por iodometría
AZUL DE BROMOTIMOL	250 ml	Indicador para valoraciones ácido-base
FENOFTALEINA 1 %	250 ml	Indicador para valoraciones ácido-base

REACTIVOS /Agua Desionizada

PRODUCTO	FORMATO	APLICACIONES
AGUA DESIONIZADA	5 L y 20 L	Agua desionizada para usos múltiples

MATERIAL DE LABORATORIO / OTROS

KITS

PRODUCTO	FORMATO	APLICACIONES
KIT ANÁLISIS DE SULFUROSO	200 análisis	Método Ripper
KIT ANÁLISIS DE ACIDEZ VOLÁTIL	125 análisis	Método de destilación y valoración.
KIT DE NITRÓGENO FACILMENTE ASIMILABLE	20 análisis	Método Sörensen
KIT ANÁLISIS AZÚCARES REDUCTORES	50 análisis	Método Rebelein
PATRÓN DE SULFUROSO	5 soluciones patrón	Para calibrar equipos del laboratorio
KIT LACASA	25 determinaciones	
KIT DE MOLÉCULAS DE DEFECTOS DE LOS VINOS		
KIT DE AROMAS POSITIVOS DE LOS VINOS		

MEDIOS DE CULTIVO

PRODUCTO	FORMATO
SINFF BRETT	kit de 24 unidades
MEDIO SÓLIDO ESPECÍFICO PARA BRETTANOMYCES	Frasco de 200 ml
MEDIO SÓLIDO ESPECÍFICO PARA LEVADURAS Y MOHOS	Frasco de 200 ml
MEDIO SÓLIDO ESPECÍFICO PARA BACTERIAS LÁCTICAS	Frasco de 200 ml
MEDIO SÓLIDO ESPECÍFICO PARA BACTERIAS ACÉTICAS	Frasco de 200 ml
MEDIO SÓLIDO ESPECÍFICO PARA BACTERIAS AEROBIAS TOTALES	Frasco de 200 ml



MATERIAL DE VIDRIO. En Dolmar encontrarás todo el material de vidrio necesario para tu Laboratorio.

PRODUCTO
PIPETAS
BURETAS
VASOS DE PRECIPITADOS
ERLENMEYER
MATRACES

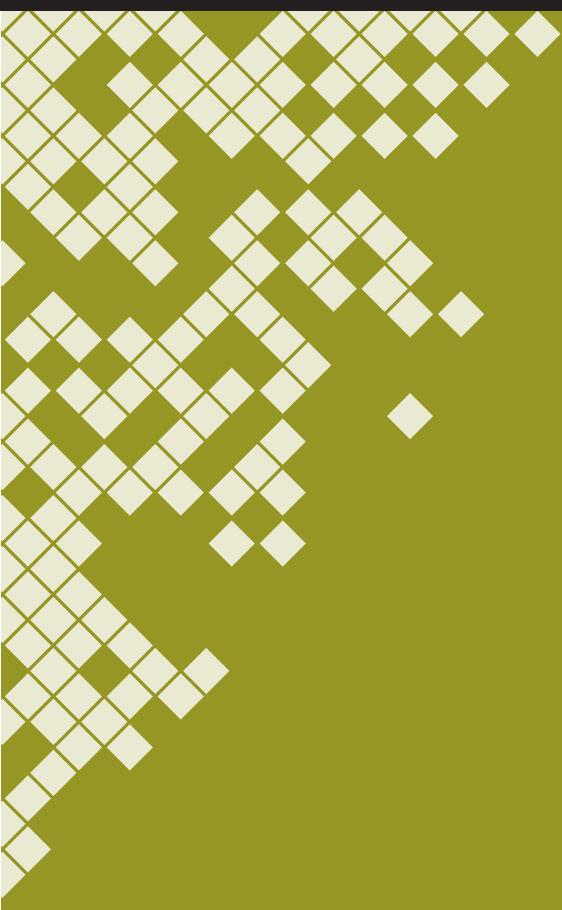
EQUIPOS

Refractómetro, alcohómetros, densímetros, pH-metro y electrodos, micro pipetas, turbidímetros, balanzas, placas calefactoras, termómetros, termómetros digitales, resistencias, agitadores...

Equipos específicos para enología, equipo Garcia Tena, equipo Acidez Total, Volatímetro eléctrico, ebullímetro, equipo determinación Índice de colmatación, pera para estabilidad tartárica...



MATERIAL BODEGA
LIMPIEZA
EPI, ROPAS DE TRABAJO



MATERIAL BODEGA

Desde Dolmar ofrecemos una amplia variedad de maquinaria de bodega, toda ella necesaria para cualquiera de los puntos de vinificación desde entrada de uva hasta embotellado.

Depósitos de acero inoxidable, depósitos siempre llenos, bombas, despalilladoras, estrujadoras, filtros de placas, embotelladoras manuales, mangueras, racorería, rastillos, palas...



HIGIENE Y DESINFECCIÓN.

Un punto importante dentro de las normas de seguridad alimentaria BRC e IFS es el control y la eficacia de los planes de higiene y desinfección de las bodegas. En Dolmar ofrecemos no sólo la verificación de estos planes con las Auditorías de Higiene y Desinfección sino que también desarrollamos Protocolos personalizados para cada bodega asegurándonos de la correcta limpieza y desinfección de cada una de las zonas. Especialmente se hace hincapié en zonas conflictivas como entrada de uva, interior de tuberías de pasta, embotelladora...



PRODUCTO	FORMATO	APLICACIONES
DEPTAL F	Alcalino	Desincrustación interior de depósitos.
DEPTAL FM 2		Desincrustación superficies.
DEPTAL MP		Desincrustación int. depósitos int. circuitos.
DEPTAL OC		Limpieza de choque suelos.
DEPTAL DSC		Decolorante sin cloro.
DEPTACID 202	Ácido	Renovación aluminio y acero inox.
DEPTACID NC		Desincrustante circuitos y manchas fuertes cal.
DEPTACID MFJ		Desincrustación ext. depósitos y circuitos.
DEPTIL PA 5	Desinfección ácido Ac. Peracético H ₂ O ₂	Desinfección circuitos y embotellado.
DEPTIL POH	Desinfección H ₂ O ₂	Desinfectante blanqueante.
DEPTIL G4	Desinfección Amon. Cuater.	Desinfectante amplio espectro.
DEPTIL BFC	Molécula desinfectante	Unión posible con alcalinos y ácidos.
DEPTAM PLUS	Neutro	Antiespumante.
DEPTALUBE ED		Lubricante cadenas embotellado.
LIMPO		Jabón de manos.

EPI, ROPAS DE TRABAJO

Zapatos, gafas, guantes, mascarillas de seguridad, ropa de trabajo.



ENVASES

LEVADURAS

NOMBRE	ENVASES
FERMLINE PARADISE	500 g y 10 kg.
FERMLINE TIPICITY	500 g y 10 kg.
FERMLINE SECURITY	500 g.
FERMLINE ESSENCE	500 g.
FERMLINE BUBBLY	500 g.
FERMLINE PARTY	500 g.
FERMLINE COOL	500 g y 10 kg.
FERMLINE DYNAMIC	500 g y 10 kg.
FERMLINE EXPRESSION	500 g
FERMLINE STYLE	500 g.
FERMLINE CLASS	500 g.

TANINOS

NOMBRE	ENVASES
QUALITAN ANTOX PROWHITE	1 kg y 5 kg.
QUALITAN ANTOX WHITE	1 kg y 5 kg.
ANTOX TANINO	1 kg y 10 kg.
QUALITAN MUSCAT	1 kg y 10 kg.
QUALITAN ANTOX RED	1 kg y 10 kg.
QUALITAN ELLAGIC	1 kg y 10 kg.
QUALITAN THERMO	1 kg y 10 kg.
QUALITAN VINIF	1 kg y 10 kg.
QUALITAN COLOR	1 kg y 10 kg.
QUALITAN ESTRUCTURA & COLOR	1 kg y 10 kg.
QUALITAN GRAPE SKIN	1 kg.
QUALITAN GRAPE SEED	250 g, 1 kg y 5 kg.
QUALITAN GRAPE	1 kg y 5 kg.
QUALITAN SPECIAL GRAPE	1 kg y 10 kg.
QUALITAN T-GRAPE	1 kg.
QUALITAN ANTOX FORTE	1 kg y 10 kg.
QUALITAN TED	10 kg.

ART&YOU

NOMBRE	ENVASES
ART&YOU AFF	Bolsa infusión 10 kg.
ART&YOU CC1	Bolsa infusión 10 kg.
ART&YOU CE3	Bolsa infusión 10 kg.
ART&YOU TT5	Bolsa infusión 10 kg.
ART&YOU BALANCE	Bolsa infusión 10 kg.
ART&YOU FRUIT	Bolsa infusión 10 kg.
ART&YOU FRUIT ST	Bolsa infusión 10 kg.
ART&YOU WELL MADE COMPLEX	Bolsa infusión 10 kg.
ART&YOU WELL MADE SWEET	Bolsa infusión 10 kg.

ACTIVADORES

NOMBRE	ENVASES
FERMICOMPLEX FORCE	1 kg y 10 kg.
FERMICOMPLEX INORGANIC	1 kg y 25 kg.
FERMICOMPLEX DUO	25 kg.
FERMICOMPLEX ST	1 kg y 25 kg.
FERMICOMPLEX NATUR	1 kg y 5 kg.
FERMICOMPLEX NATUR +	1 kg y 5 kg.
FERMICOMPLEX G+	1 kg y 10 kg.
FERMICOMPLEX ORGANIC CEL	1 kg y 10 kg.
FERMICOMPLEX ORGANIC	1 kg y 10 kg.
FERMICOMPLEX CLEAR	1 kg y 10 kg.
FERMICOMPLEX MID ALL	1 kg, 5 kg y 20 kg.
FERMICOMPLEX ALL ROAD	20 kg.
FERMICOMPLEX RESTART	1 kg y 10 kg.
FERMICOMPLEX DETOX	1 kg y 10 kg.

ENZIMAS

NOMBRE	ENVASES
ZYMOLYSE MP	50 g, 250 g y 1 kg
ZYMOLYSE M PRO	250 g y 1 kg.
ZYMOLYSE PRESS-L	1 kg y 22 kg.
ZYMOLYSE MUSCAT	1 kg y 22 kg.
ZYMOLYSE CLAR FCE	50 g, 250 g y 1 kg.
ZYMOLYSE CLAR FAST FCE	250 g, 1 kg, 5 kg y 22 kg.
ZYMOLYSE CLAR UP L FCE	1 kg, 5 kg y 22 kg.
ZYMOLYSE EXTRA FCE	50 g, 250 g y 1 kg.
ZYMOLYSE EXTRA L FCE	250 g, 1kg y 5 kg.
ZYMOLYSE EXTRA RED	1 kg y 5 kg.
ZYMOLYSE EXTRA TOP FCE	50 g y 250 g.
ZYMOLYSE THERMO L FCE	1 kg, 5 kg y 22 kg.
ZYMOLYSE β -GLUCAN	50 g, 250 g y 1kg.
ZYMOLYSE β -GLUCOS	50 g y 250 g.

POLISACÁRIDOS

NOMBRE	ENVASES
SENSACION DOLMAR	1 kg y 10 kg.
SENSACION FRUIT	1 kg y 10 kg.
SENSACION SWEET	10 kg.
SENSACION COLOR	1 kg, 5 kg y 10 kg.
SENSACION GRAPE	1 kg y 10 kg.
SENSACION BLANC	1 kg y 10 kg.
SENSACION DELIGHT	1 kg y 10 kg.
SENSACION PLUS	1 kg y 10 kg.
SENSACION EXTRA	1 kg y 10 kg.

CLARIFICANTES

NOMBRE	ENVASES
POLYCEL	1 kg y 10 kg.
POLYCEL PLUS	1 kg y 10 kg.
POLYCEL NATUR	1 kg y 10 kg.
POLYCEL MUSCAT	10 kg.
GELATINA CLAR UP / L	22 kg.
PRO NATUR CLAR UP	1 kg y 10 kg.
PRO NATUR CLAR FAST	1 kg y 10 kg.
BICLAR L	1 kg, 22 kg y 1060 kg.

SO₂

NOMBRE	ENVASES	CONCENTRACIONES
BISULFITO POTÁSICO	1 kg, 5 kg, 23 kg, 25 kg, 1170 kg y 1200 kg.	50, 100, 150 y 180 g/l de SO ₂ .
BISULFITO AMONICO	1Kg, 5 kg, 23 kg, 25 kg, 26 kg, 1256 kg y 1400 kg.	50, 150, 200, 400 y 600 g/l de SO ₂ .
METABISULFITO EFERVESCENTE 50, 100, 200, 300, 400	125 g, 250 g, 500 g, 750 g y 1 kg.	
ANTIOX AROMAS	1 kg y 10 kg.	
ANTIOX TANINO	1 kg y 10 kg.	
ANTIOX TANINO EFERVESCENTE	1 kg.	
ANTIOX PROTECT	1 kg y 10 kg.	

BACTERIAS

NOMBRE	ENVASES	DOSIS
PACK COINOCULACION 50 / 100 HL DOLMAR	Dosis para 50 hl, y 100 hl.	
OENOLACTIC DIRECT	Dosis para 2,5 hl, 25 hl, 50 hl y 250 hl.	
OENOLACTIC KIT	Dosis para 25 hl, 50 hl, 100 hl y 250 hl.	
OENOLACTIC COMPLEX	100 hl, 1 kg y 10 Kg	20 g/hl.

FLOTACIÓN

NOMBRE	ENVASES	DOSIS
ZYMOLYSE CLAR UP L FCE	1 kg, 5 kg y 22 kg.	2 - 5 g/hl.
GELATINA CLAR UP	1 kg y 10 kg	10 a 20 g/hl.
GELATINA CLAR UP L	1 kg, 5 kg, 22 kg y 1035 kg.	30 - 100 cc/hl.
PRO NATUR CLAR UP / LÍQUIDO	5 kg y 22 kg.	15 - 30 g/hl.
PRO NATUR CLAR FAST	1 kg y 10 kg.	

APERTURA AROMÁTICA

NOMBRE	ENVASES
Q-SULFUR	1 kg, 5 kg y 22 kg.
TANISULFUR	100 g, 1 kg y 10 kg.
WHITESULFUR	100 g, 1 kg y 10 kg.
SULFYBYE	1 kg y 10 kg.

OBRIGADO ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ
MERCI DANKE 谢谢



MULTUMESG THANK YOU
DANK GRAZIE
ՇԱՐԺԱԿԱԼՈՒԹՅՈՒՆ
DÍKY GRACIAS

Desarrollos

Polígono Entrecarreteras
C/ La Industria 22
26200 - Haro
La Rioja
España

Tel.: + 34 941 303 730
Fax: + 34 941 303 740

Info@ dolmar.es
www.dolmar.es

Laboratorios

Paraje Micalanda s/n
26221- Gimileo
La Rioja
España