



DIMER CO

Soluciones para la Industria Enológica

Ingredientes y Desarrollo de Proyectos



ISO 9001:2015
Certificado CL19/818843181

web
www.dimerco.cl

Fono
+56 2 2753 2000/01

Whatsapp
+569 8937 9732

Contacto
contacto@dimerco.cl



ÍNDICE

Introducción	1
Categorías de productos y sus aplicaciones	2
Productos en orden alfabético	7

SOLUCIONES ENOLÓGICAS Y PRODUCTOS CON EL RESPALDO DE DIMERCO COMERCIAL

Sabemos lo importante que es contar con un socio confiable y experto en el mundo vitivinícola. Por eso, ponemos a tu disposición un equipo de enólogos y técnicos altamente especializados, con años de experiencia en la industria, comprometidos con entregar respuestas rápidas, eficientes y adaptadas a las necesidades de cada cliente.

Somos aliados estratégicos que suman valor real a tu negocio, acompañándote en cada etapa del proceso para que alcances los resultados que buscas.

Además, ofrecemos una completa línea de arriendo y/o venta de maquinaria de servicios enológicos, diseñada para garantizar que la producción de tu vino logre el resultado que esperas.

En **Dimerco** trabajamos contigo para que cada uno de tus proyectos sea un éxito.

Explora nuestro catálogo de productos

Aquí encontrarás una selección de nuestros productos. Este catálogo está en constante evolución, adaptándose a las últimas tendencias y avances tecnológicos.

¿No encuentras lo que buscas? ¿Tienes dudas sobre qué producto o servicio usar? Escríbenos. Estamos aquí para ayudarte a encontrar la mejor solución.

*Nuestra tradición y solidez, junto con la
representación de marcas a nivel global,
nos posicionan como la opción principal
para quienes buscan confiar plenamente
en la calidad de productos y servicios*



CATEGORÍAS DE PRODUCTOS Y SUS APLICACIONES

BARRICAS



Ofrecemos barricas de alta calidad para vinos, diseñadas para realzar las características únicas de cada cosecha. Nuestros clientes pueden personalizar el nivel de tostado de las barricas según sus preferencias, eligiendo entre tostado ligero, lumiere, medio, medio +, para lograr el perfil aromático y de sabor deseado en sus vinos.

Las barricas son producidas con maderas seleccionadas de roble francés, donde la elección del grano y el tiempo de secado es clave para garantizar un producto que potencie la expresión del vino en cada etapa de su maduración.

¿Necesitas barricas personalizadas, con logo, tostado, madera a elección? Avísanos, queremos escucharte.

- ☐ BARRICA PREMIUM XT TOSTADO MEDIO
- ☐ BARRICA TT 300 LTS TOSTADO LUMIERE PLUS
- ☐ BARRICA XT TOSTADO BORGOÑA
- ☐ BARRICA XT TOSTADO LUMIERE
- ☐ BARRICA XT TOSTADO MEDIO

CLARIFICANTES



Contamos con una amplia gama de clarificantes enológicos diseñados para mejorar la estabilidad, y clarificación final de tus vinos.

Disponemos de variedades opciones, adaptadas a distintos tipos de vino y procesos de vinificación, garantizando una clarificación eficaz sin afectar el perfil aromático ni el sabor del producto final.

Nuestro equipo puede asesorarte para elegir el clarificante más adecuado según tus necesidades.

- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET CLARFINE PVPP
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET GEOSPRIV
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET GREENFINE INTENSE
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET GREENFINE MUST
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET GREENFINE NATURE
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET GREENFINE PRESS
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET GREENFINE ROSE
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET GREENFINE X-PRESS
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET NATURFINE PRESTIGE
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET POLYMIX NATUR
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET PVPP MICROGRANULADA
- ☐ GELATINA LAMOTHE ABIET DE RUSSIE
- ☐ GELATINA LAMOTHE ABIET LIQUIDA GELFLOT

ENZIMAS



Son herramientas fundamentales que, gracias a su capacidad para catalizar procesos naturales, permiten optimizar la extracción de compuestos, mejorar la claridad, intensificar aromas y sabores, y lograr una mayor eficiencia en cada etapa de la vinificación.

Su uso se traduce en mayor expresión varietal, estabilidad y eficiencia, asegurando vinos más equilibrados y con un perfil sensorial superior.

En **Dimerco** encuentras las mejores marcas de enzimas enológicas, cuidadosamente seleccionadas para acompañar a los productores en su desafío de elaborar vinos de la más alta calidad.

- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET NOVOCLAIR SPEED
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET OENOFLOW MAX
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET OENOZYM FRUITY WHITE
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET OENOZYM THIOL
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET OENOZYM VINTAGE
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET RED EXPRESSION
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET VINOCLEAR CLASSIC
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET VINOTASTE PRO
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET VINOZYM FCE
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET VINOZYM PROCESS
- ☐ ENZIMA ROHALASE BXL
- ☐ ENZIMA ROHAMENT CL
- ☐ ENZIMA ROHAPECT CLEAR
- ☐ ENZIMA ROHAPECT VR-C

ESTABILIZANTES Y REGULADORES



- ☐ ENZIMA ROHAVIN COLOR
- ☐ ENZIMA ROHAVIN FILTRATION
- ☐ ENZIMA ROHAVIN MX
- ☐ ENZIMA ROHAVIN VRX
- ☐ KIT ENZIMATICO RPF-REVCAL - 100, IT: CALCIO
- ☐ VITIFERM BIO RUBINO EXTRA

Estos aliados enológicos permiten mantener la estabilidad microbiológica, química y sensorial, ayudando a preservar el color, los aromas y el sabor que definen la identidad de cada vino.

Su correcta aplicación no solo protege la calidad del vino en el tiempo, sino que también optimiza procesos y entrega seguridad en cada etapa de la vinificación, garantizando un resultado final de excelencia.

- ☐ ACIDO TARTARICO NATURAL L+
- ☐ BICARBONATO DE POTASIO
- ☐ ESTABILIZANTE LAMOTHE ABIET GOMA LA
- ☐ ESTABILIZANTE LAMOTHE ABIET KILLBRETT
- ☐ ESTABILIZANTE LAMOTHE ABIET MANNO SENSE
- ☐ ESTABILIZANTE LAMOTHE ABIET SUBLISENSE
- ☐ ESTABILIZANTE LAMOTHE ABIET VINO GOM
- ☐ ESTABILIZANTE LAMOTHE ABIET VINOPROTECT CMC AL 5%
- ☐ FOSFATO DIAMONICO
- ☐ TRIPOLIFOSFATO DE SODIO

FILTROS Y CARTUCHOS



La filtración es un proceso esencial en la elaboración del vino, ya que permite eliminar partículas sólidas, levaduras y bacterias, asegurando un producto limpio, estable y de calidad. Mejora la apariencia del vino, previene refermentaciones y extiende su vida útil. Según el tipo de vino y su estado, se elige la técnica de filtración más adecuada, garantizando así el cumplimiento de estándares enológicos internacionales.

- ☐ CARTUCHO FILTRO ULTIPOR N66 0,45 MICRAS 30 PLG ADAPT 7 IND
- ☐ CARTUCHO FILTRO ULTIPOR N66 0,65 MICRAS 30 PLG ADAPT 7 IND
- ☐ CARTUCHO FILTRO ULTIPOR N66 0.65 MICRAS 30 PLG ADAPT 7
- ☐ MODULO FILTRANTE SUPRADISC II C250 16 PLG ADAPT O RING
- ☐ MODULO FILTRANTE SUPRAPAK SH 5900 L
- ☐ WATER FINE 0.45 MICRAS 10 PLG ADAPT 7

LEVADURAS Y BACTERIAS EN LA VINIFICACIÓN



Son esenciales en la elaboración del vino. Las levaduras transforman los azúcares del mosto en alcohol y aromas durante la fermentación alcohólica, mientras que las bacterias lácticas suavizan la acidez y mejoran la estabilidad del vino en la fermentación maloláctica. Su control permite definir el estilo y la calidad del producto final.

- ☐ BACTERIA CHR- HANSEN LS CH16, 25000 L (-45° C)
- ☐ BACTERIA LACTICA CHR- HANSEN CH11, 2500 L (-18° C)
- ☐ CLEARUP BIO
- ☐ FERMCONTROL BIO
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET AROM
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET BAYANUS
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE B-NATURE
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE CHD
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE DS
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE E2F
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE FINISHER
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE FR
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE FTH
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE ROSE
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE SP
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE STR
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE TXL
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE X-FRESH
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE XR
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE CELCIUS

- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET HIGH DEGREE
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET SPUMANTE

NUTRIENTES



Son clave para una fermentación alcohólica saludable y completa. Elementos como el nitrógeno, vitaminas y minerales favorecen el metabolismo de las levaduras, previenen detenciones fermentativas y mejoran la calidad aromática del vino. Su manejo adecuado es esencial para asegurar un vino estable y de alta calidad.

- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET COMPLEJO ACTIBIOL
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET COMPLEJO AROMA PROTECT
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET COMPLEJO NATURSOFTL
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET COMPLEJO OPTIESTER
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET COMPLEJO OPTIML
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET COMPLEJO OPTITHIOL
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET OENOSTIM
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET OPTIFERM
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET OPTIFLORE
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET VITAFERMENT
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET VITAFERMENT PH

PRESERVANTES



En la enología, los preservantes cumplen un papel esencial al proteger el vino frente a la oxidación y el desarrollo microbiano, asegurando que conserve intacto su color, aromas y sabores característicos. Gracias a su acción, cada botella mantiene la frescura, estabilidad y autenticidad que la distingue.

- ☐ DMDC (di-metil di-carbonato)
- ☐ METABISULFITO DE POTASIO
- ☐ PRESERVANTE COEFF 2
- ☐ PRESERVANTE COEFF 5
- ☐ PRESERVANTE LAMOTHE ABIET AROMA PROTECT
- ☐ PRESERVANTE SANITA

SERVICIOS ENOLÓGICOS



Dimerco ofrece servicios enológicos avanzados para apoyar a las bodegas a resolver problemas en la producción de vinos y también a obtener características que respondan a las nuevas demandas del mercado. Entre sus principales servicios se incluyen desalcoholización, centrifugado, filtración, estabilización y asesoría técnica personalizada, con tecnología de punta y enfoque en preservar la esencia del vino tratado.

- ☐ AGUA OXIGENADA 50%
- ☐ CARBON ACTIVADO
- ☐ DMC ALKALIN 40-DETERGENTE ALCALINO LAVADO CIP
- ☐ SAL REGENERANTE
- ☐ SERVICIO DE CENTRIFUGADO DE VINOS
- ☐ SERVICIO DE CONCENTRACIÓN DE VINO
- ☐ SERVICIO DE ESTABILIDAD TARTÁRICA DE VINOS
- ☐ SERVICIO DE ESTERILIZACIÓN DE VINOS
- ☐ SERVICIO DE FILTRACIÓN TANGENCIAL DE BORRAS/MOSTOS
- ☐ SERVICIO DE FILTRACIÓN TANGENCIAL DE ESPUMANTES
- ☐ SERVICIO DE FILTRACIÓN TANGENCIAL DE VINOS
- ☐ SERVICIO DE INCREMENTO DE ALCOHOL
- ☐ SERVICIO DE LIMPIEZA DE FENOLES VOLÁTILES
- ☐ SERVICIO DE REDUCCIÓN DE ACIDEZ VOLÁTIL (AV)
- ☐ SERVICIO DE REDUCCIÓN DE ALCOHOL
- ☐ SERVICIO DE REDUCCIÓN DE CALCIO EN VINOS
- ☐ SERVICIO DE REDUCCIÓN DE PH EN VINOS

TANINOS



Los taninos son fundamentales en la producción de vinos, ya que aportan estructura, equilibrio y complejidad. Favorecen la estabilidad del color, potencian la expresión aromática y mejoran la sensación en boca, contribuyendo a vinos con mayor elegancia y capacidad de guarda.

Su uso adecuado permite realzar el estilo propio de cada vino, logrando resultados que combinan armonía, personalidad y excelencia en cada copa.

- ☐ BLOCKS BLEND 2
- ☐ BLOCKS BLEND 3
- ☐ TANINOS LAMOTHE ABIET PRO TANIN R
- ☐ TANINOS LAMOTHE ABIET TAN & SENSE EXPRESSION
- ☐ TANINOS LAMOTHE ABIET TAN & SENSE FORTE
- ☐ TANINOS LAMOTHE ABIET TAN & SENSE ORIGIN
- ☐ TANINOS LAMOTHE ABIET TAN & SENSE VOLUME



PRODUCTOS EN ORDEN ALFABÉTICO

A

- ☐ ACIDO TARTARICO NATURAL L+
- ☐ AGUA OXIGENADA 50%

B

- ☐ BACTERIA CHR- HANSEN LS CH16, 25000 L (-45° C)
- ☐ BACTERIA LACTICA CHR- HANSEN CH11, 2500 L(-18° C)
- ☐ BARRICA PREMIUM XT TOSTADO MEDIO
- ☐ BARRICA TT 300 LTS TOSTADO LUMIERE PLUS
- ☐ BARRICA XT TOSTADO BORGOÑA
- ☐ BARRICA XT TOSTADO LUMIERE
- ☐ BARRICA XT TOSTADO MEDIO
- ☐ BICARBONATO DE POTASIO
- ☐ BLOCKS BLEND 2
- ☐ BLOCKS BLEND 3

C

- ☐ CARBON ACTIVADO
- ☐ CARTUCHO FILTRO ULTIPOR N66 0,45 MICRAS 30 PLG ADAPT 7 IND
- ☐ CARTUCHO FILTRO ULTIPOR N66 0,65 MICRAS 30 PLG ADAPT 7 IND
- ☐ CARTUCHO FILTRO ULTIPOR N66 0.65 MICRAS 30 PLG ADAPT 7
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET CLARFINE PVPP
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET GEOSPRIV
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET GREENFINE INTENSE
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET GREENFINE MUST

- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET GREENFINE NATURE
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET GREENFINE PRESS
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET GREENFINE ROSE
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET GREENFINE X-PRESS
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET NATURFINE PRESTIGE
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET POLYMIX NATUR
- ☐ CLARIFICANTE LAMOTHE ABIET PVPP MICROGRANULADA
- ☐ CLEARUP BIO

D

- ☐ DMC ALKALIN 40-DETERGENTE ALCALINO LAVADO CIP
- ☐ DMDC (DI-METIL DI-CARBONATO)

E

- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET NOVOCLAIR SPEED
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET OENOFLOW MAX
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET OENOZYM FRUITY WHITE
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET OENOZYM THIOL
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET OENOZYM VINTAGE
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET RED EXPRESSION
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET VINOCLEAR CLASSIC
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET VINOTASTE PRO
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET VINOZYM FCE
- ☐ ENZIMA LAMOTHE ABIET VINOZYM PROCESS
- ☐ ENZIMA ROHALASE BXL
- ☐ ENZIMA ROHAMENT CL
- ☐ ENZIMA ROHAPECT CLEAR
- ☐ ENZIMA ROHAPECT VR-C
- ☐ ENZIMA ROHAVIN COLOR

- ☐ ENZIMA ROHAVIN FILTRATION
- ☐ ENZIMA ROHAVIN MX
- ☐ ENZIMA ROHAVIN VRX
- ☐ ESTABILIZANTE LAMOTHE ABIET GOMA LA
- ☐ ESTABILIZANTE LAMOTHE ABIET KILLBRETT
- ☐ ESTABILIZANTE LAMOTHE ABIET MANNO SENSE
- ☐ ESTABILIZANTE LAMOTHE ABIET SUBLISENSE
- ☐ ESTABILIZANTE LAMOTHE ABIET VINOZYM
- ☐ ESTABILIZANTE LAMOTHE ABIET VINOPROTECT CMC AL 5%
- ☐ ENZIMA ROHAVIN VRX

F

- ☐ FERMCONTROL BIO
- ☐ FOSFATO DIAMONICO

G

- ☐ GELATINA LAMOTHE ABIET DE RUSSIE
- ☐ GELATINA LAMOTHE ABIET LIQUIDA GELFLOT

K

- ☐ KIT ENZIMATICO RPF-REVCAL - 100, IT: CALCIO

L

- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET AROM
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET BAYANUS
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE B-NATURE
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE CHD
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE DS
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE EXCL E2F
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE EXCL X-FRESH
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE FINISHER
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE FR
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE FTH
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE ROSE
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE SP
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE STR
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE TXL
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENCE XR
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET EXCELLENTE CELCIUS
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET HIGH DEGREE
- ☐ LEVADURA LAMOTHE ABIET SPUMANTE

M

- ☐ METABISULFITO DE POTASIO
- ☐ MODULO FILTRANTE SUPRADISC II C250 16 PLG ADAPT O RING
- ☐ MODULO FILTRANTE SUPRAPAK SH 5900 L

N

- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET COMPLEJO ACTIBIOL
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET COMPLEJO AROMA PROTECT
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET COMPLEJO NATURSOFTL
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET COMPLEJO OPTIESTER
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET COMPLEJO OPTIML
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET COMPLEJO OPTITHIOL
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET OENOSTIM
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET OPTIFERM
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET OPTIFLORE
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET VITAFERMENT
- ☐ NUTRIENTE LAMOTHE ABIET VITAFERMENT PH

P

- ☐ PRESERVANTE COEFF 2
- ☐ PRESERVANTE COEFF 5
- ☐ PRESERVANTE LAMOTHE ABIET AROMA PROTECT
- ☐ PRESERVANTE SANITA

S

- ☐ SAL REGENERANTE
- ☐ SERVICIO DE CENTRIFUGADO DE VINOS
- ☐ SERVICIO DE CONCENTRACIÓN DE VINO
- ☐ SERVICIO DE ESTABILIDAD TARTÁRICA DE VINOS
- ☐ SERVICIO DE ESTERILIZACIÓN DE VINOS
- ☐ SERVICIO DE FILTRACIÓN TANGENCIAL DE BORRAS/MOSTOS
- ☐ SERVICIO DE FILTRACIÓN TANGENCIAL DE ESPUMANTES

- ☐ SERVICIO DE FILTRACIÓN TANGENCIAL DE VINOS
- ☐ SERVICIO DE INCREMENTO DE ALCOHOL
- ☐ SERVICIO DE LIMPIEZA DE FENOLES VOLÁTILES
- ☐ SERVICIO DE REDUCCIÓN DE ACIDEZ VOLÁTIL (AV)
- ☐ SERVICIO DE REDUCCIÓN DE ALCOHOL
- ☐ SERVICIO DE REDUCCIÓN DE CALCIO EN VINOS
- ☐ SERVICIO DE REDUCCIÓN DE PH EN VINOS

T

- ☐ TANINOS LAMOTHE ABIET PRO TANIN R
- ☐ TANINOS LAMOTHE ABIET TAN & SENSE EXPRESSION
- ☐ TANINOS LAMOTHE ABIET TAN & SENSE FORTE
- ☐ TANINOS LAMOTHE ABIET TAN & SENSE ORIGIN
- ☐ TANINOS LAMOTHE ABIET TAN & SENSE VOLUME
- ☐ TRIPOLIFOSFATO DE SODIO

V

- ☐ VITIFERM BIO RUBINO EXTRA

W

- ☐ WATER FINE 0.45 MICRAS 10 PLG ADAPT 7

Soluciones para la Industria Enológica

Ingredientes y Desarrollo de Proyectos



ISO 9001:2015
Certificado CL19/818843181

web
www.dimerco.cl

Fono
+56 2 2753 2000/01

Whatsapp
+569 8937 9732

Contacto
contacto@dimerco.cl