

## Alternativa del PVPP. Elimina catequinas oxidadas y oxidables.

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**BICLAR L DOLMAR**, producto creado para optimizar la clarificación y la eliminación de compuestos oxidados y oxidables de los vinos ecológicos.

Dentro de la composición de **BICLAR L DOLMAR** encontramos:

- Carbón vegetal activado, con alto poder de adsorción: especialmente indicado para la eliminación de compuestos oxidados y oxidables, evitando de este modo el pardeamiento de mostos y vinos.
- Mezcla de proteínas vegetales de guisante: formuladas para la clarificación de vinos blancos, y que actúan frente a los amargores y verdoros de los vinos blancos, confiriéndoles una mejora organoléptica notable.
- Bentonita activada: capaz de eliminar las proteínas inestables presentes en el vino, respetando las características organolépticas de los vinos tratados.

Gracias a su activación, la dosis de **BICLAR L DOLMAR** es menor que con otro tipo de clarificantes, produciendo un reducido volumen de lías y por lo tanto una mínima pérdida de vino.

La presentación en formato líquido facilita las operaciones de clarificación y la instantaneidad de las mismas, suprimiendo la espera del hinchado.

Una vez finalizado el tratamiento dejar decantar y trasegar. Si fuera necesario se recomienda filtración con placa **Versafix XE44**.

Gracias a nuestro sistema innovador de procesado de líquidos **FSP Dolmar** conseguimos disminuir la viscosidad y favorecer la estabilidad de la mezcla, facilitando de este modo no solo su uso sino también su homogeneización y la perfecta eficacia del producto.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis 50 ml/Hl mostos sin anomalías.

Dosis 70 ml/Hl flotación.

Dosis 100 ml/Hl prensas varietales y base espumoso.

Dosis 200 ml/Hl vinos prensa oxidados.

#### Dosis máxima legal

1600ml/Hl. No se recomienda tratar a concentraciones tan altas.

#### Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO<sub>2</sub>: 4,5 ± 0,5 g/l.

#### Contraindicaciones y precauciones

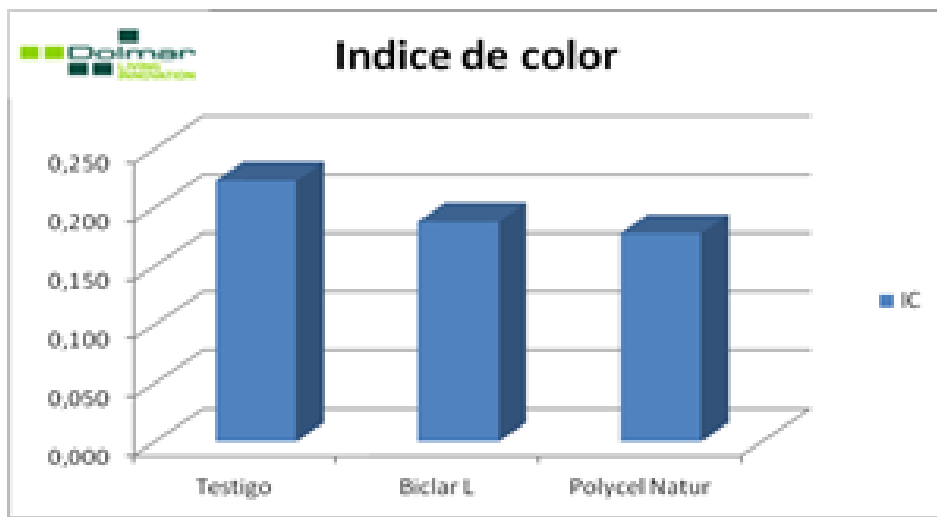
No aplica.

**PRODUCTO ALIMENTARIO:** Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 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.  
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



## COMPARATIVA BICLAR L DOLMAR 90 ml/HI vs POLYCEL NATUR 50 g/HI



### MODO DE EMPLEO

Agitar bien el envase de **BICLAR L DOLMAR** antes de su utilización.  
Incorporar al mosto o vino de forma regular a fin de obtener una mezcla homogénea.  
En vino terminado se recomienda mantener el producto 4-5 días en suspensión y dejar decantar.  
Tras el tratamiento si fuera necesario, realizar una clarificación o filtración para eliminar la totalidad del carbón.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 kg y 22 kg  
Cisterna de 1.060 kg

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Conservar preferentemente entre 5 y 25 °C.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 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.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024

