

## Asociación de clarificantes proteicos y minerales

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

En el proceso de clarificación buscamos la eliminación de compuestos responsables de la inestabilidad en los vinos, principalmente proteínas y compuestos polifenólicos oxidables, así como de las partículas de elevado peso molecular que generan enturbiamientos. Las características físico-químicas de cada tipo de clarificante definen la eliminación de uno u otro compuesto.

En **BENTOCLAR DOLMAR** asociamos las funciones de estabilización y de limpieza al unir las propiedades de la bentonita y la gelatina.

Gracias a su acción, **BENTOCLAR DOLMAR** posibilita la clarificación de vinos tintos en un solo paso, reduciendo así el tiempo necesario para la obtención de estabilización y limpidez. La rapidez de la floculación y la compactación de las lías disminuyen al máximo las pérdidas de vino.

En su conjunto, **BENTOCLAR DOLMAR** define las características organolépticas de los vinos tratados eliminando las notas amargas y astringentes de los taninos verdes, consiguiendo vinos más amables y menos duros en boca.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis de 20 a 100 g/hl.

Se recomienda ensayo previo en laboratorio para ajustar la dosis a la necesidad.

#### Dosis máxima legal

No aplica.

#### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

#### Contraindicaciones y precauciones

Contiene en su naturaleza silicio cristalino.

### MODO DE EMPLEO

Dejar hinchar previamente en agua (1 kilo / 10 litros) de 4 a 6 horas.

Agitar enérgicamente, a poder ser con una hélice, varias veces durante el periodo de hidratación.

El tiempo dependerá de las veces que se agite el producto; a mayor frecuencia de agitación, menor tiempo.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar con una bomba dosificadora y/u homogeneizar con remontado.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 15 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores.

**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

