

Asociación de clarificantes vegetales y minerales

APLICACIONES ENOLÓGICAS

BENTONATUR DOLMAR es la unión de proteínas extraídas del guisante y bentonitas seleccionadas, que formulan un producto alternativo a la clarificación convencional de gelatina más bentonita.

BENTONATUR DOLMAR cumple los requerimientos necesarios de la no presencia de sustancias alérgicas, no contiene gluten, no utiliza OGM ni productos de origen animal.

Gracias a su acción, **BENTONATUR DOLMAR** posibilita la clarificación de vinos tintos en un solo paso, reduciendo así el tiempo necesario para la obtención de la estabilización y limpidez de los mismos.

La formulación con proteína vegetal de guisante hace que **BENTONATUR DOLMAR** flocule rápido y forme un volumen de lías bien compactado, disminuyendo al máximo las pérdidas de vino y mejorando el rendimiento.

Con la utilización de **BENTONATUR DOLMAR** obtenemos clarificaciones más cómodas y rápidas, se disminuyen las notas astringentes y amargas causadas por los taninos más verdes, redondeando la boca y haciendo los vinos más amables y menos duros.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis de 10 a 80 g/hl.

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

Dosis máxima legal

125g/hl.

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



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com