

Eliminación de aromas negativos de forma selectiva y clarificación

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La estudiada composición de **BICLAR AROM L DOLMAR** hace de él una gran herramienta para la clarificación y eliminación selectiva de moléculas no deseadas en un solo paso.

SIN CLARIFICANTES DE ORIGEN ANIMAL, la proteína vegetal y bentonita presentes en la mezcla contribuyen a la clarificación actuando frente a los amargores y verdores, lo cual conlleva a una gran mejora organoléptica al eliminar aromas negativos.

Por lo tanto, la sinergia de sus componentes convierte a **BICLAR AROM L DOLMAR** en un gran activo para la elaboración y rejuvenecimiento de vinos durante la fermentación y los posteriores procesos de clarificación.

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

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

Durante fermentación: 200 – 800 ml/hl

Después de fermentación: 100 – 600 ml/hl

Dosis máxima legal

1l/hl.

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO₂: 5,0 ± 0,5g/l.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Agitar bien el envase de **BICLAR AROM L DOLMAR** antes de su utilización. Incorporar de forma regular a fin de obtener una mezcla homogénea.

Se recomienda mantener el producto 4-5 días en suspensión y dejar decantar.

Tras el tratamiento realizar una clarificación o filtración para eliminar la totalidad del carbón.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1, 22 kg y 1060kg.

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

