

Tratamiento para el afinado de los vinos tintos de alta gama

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Siguiendo las prácticas tradicionales, Dolmar presenta en el mercado **CARÁCTER DOLMAR**, clara de huevo pasteurizada natural sin aditivos. Sirviendo, así como tratamiento óptimo para el afinado y mejora organoléptica de los grandes vinos tintos.

Gracias a **CARÁCTER DOLMAR** podremos tratar los vinos de alta gama que requieran estabilizar su materia polifenólica, así como eliminar el exceso de amargor y astringencia.

CARÁCTER DOLMAR ha sido seleccionada de entre varias materias primas por doble motivo. En primer lugar, por su acción de mejora organoléptica sobre los vinos tratados y en segundo, y no menos importante, por el respeto tanto en aromas como en color.

Son muchos los ensayos realizados para la selección de nuestra clara de huevo. Comenzamos por la selección de materia prima de entre varias propuestas, una vez determinada, estudiamos su posicionamiento frente a otras claras de huevo del mercado, así como frente a gelatinas y albúminas.

De entre todos estos ensayos, cabe destacar los resultados obtenidos en la clarificación. Con **CARÁCTER DOLMAR** alcanzamos una limpieza rápida a los pocos días del tratamiento y conseguimos una turbidez menor que con los otros clarificantes.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

1 kg de Carácter para 20 o 30 Hl de vino.

Dosis máxima legal

No aplica

Declaración de alérgenos

Contiene huevo.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Agitar la cantidad necesaria de **CARÁCTER DOLMAR** sin formar espuma, adicionarla al vino en el transcurso de un remontado para intentar homogeneizar bien el producto.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1, 5 Kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Almacenar entre 5º - 35°C. Una vez abierto el envase, consumir en 3 días.

Producido por Registro Sanitario 14.00746/VI para Dolmar Productos Enológicos. La empresa no está certificada bajo el estándar IFS

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

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