

CARBÓN DECOLORANTE

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Decoloración de mostos y vinos blancos y rosados

APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **CARBÓN DECOLORANTE DOLMAR** es un carbón vegetal activado que tiene un gran poder de adsorción, por lo que está especialmente indicado para la decoloración de mostos y vinos blancos.

Tanto en los mostos como en los vinos blancos es fundamental para hacer desaparecer el exceso de color causado por la oxidación.

Una de las cualidades más importante del **CARBÓN DECOLORANTE DOLMAR** es su idónea área superficial y su microporosidad que le confieren una gran capacidad para disminuir la intensidad colorante del líquido tratado.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis: 20 – 100 g/Hl.

Dosis máxima legal

100g/Hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Dispersar el producto en 10 veces su peso en agua. Incorporar al mosto o vino de forma regular a fin de obtener una mezcla homogénea. En vino terminado se recomienda mantener el producto 2 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

Bolsa de 1 y 20 kg.

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

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Es recomendable una temperatura de almacenamiento entre 5-25 °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



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com