

# CARBÓN DECOLORANTE LÍQUIDO

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Decoloración de mostos y vinos blancos y rosados

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**CARBÓN DECOLORANTE L DOLMAR** es un carbón vegetal activado con alto poder de adsorción 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 L DOLMAR** es su idónea área superficial y su microporosidad específicas que le confieren una gran capacidad para disminuir la intensidad colorante del líquido tratado.

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

Dosis: 50 a 200 ml/Hl

#### Dosis máxima legal

800ml/Hl.

#### Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO<sub>2</sub>: 1,1 ± 0,05 g/l.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

#### Agitar antes de usar.

Disolver el producto y adicionarlo al depósito a tratar. Se recomienda mantener el producto 48 horas en suspensión y dejar decantar el producto.

Tras el tratamiento, si fuera necesario, realizar una clarificación o filtración para eliminar la totalidad del carbón.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 23 kg.

Cisterna de 330 y 1100 kg.

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



**Dolmar Productos, S.L.U.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

[info@dolmar.es](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)