

Clarifica y evita pardeamientos en un solo paso gracias al Quitosano específico para clarificación

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Con **INNOCLAR DOLMAR** conseguimos la clarificación y estabilización de los vinos en un solo paso gracias a la combinación adecuada de proteína de origen vegetal, junto al poder del quitosano con efecto clarificante.

En el proceso de clarificación buscamos la eliminación de compuestos que presentan inestabilidad en los vinos, tales como proteínas, compuestos polifenólicos oxidables, y partículas de peso molecular elevado que conforman la turbidez.

La floculación de **INNOCLAR DOLMAR** es rápida y se obtienen lías bien compactadas, disminuyendo al máximo las pérdidas de vino.

Su alta densidad carga y velocidad de floculación y sedimentación se debe a que contiene quitosano activado, un derivado de la quitina. La alta reactividad de la proteína vegetal se potencia gracias a la especial sinergia buscada entre ambos productos. El poder del quitosano se potencia a través de la sinergia con las proteínas.

Ha sido desarrollado especialmente para ser utilizado tanto con mosto como con vino. Está destinado a mostos que tienen tendencia a la oxidación (por ejemplo, cosechas de uva contaminada) o para vinos, incluso cuando están oxidados.

En su conjunto, **INNOCLAR DOLMAR** clarifica y estabiliza los vinos, corrigiendo a su vez las notas amargas y astringentes de los taninos verdes, consiguiendo vinos más amables y menos duros en boca y limpiando por completo los perfiles aromáticos, ayudando a resaltar los aromas positivos de los vinos y su intensidad.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis 5-20 g/hl.

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

Dosis máxima legal

Dosis máxima legal: 55 g/hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

Contiene en su naturaleza silicio cristalino.

MODO DE EMPLEO

Disolver **INNOCLAR DOLMAR** en 10 veces su peso en agua o vino. Agitar enérgicamente hasta su perfecta disolución.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar asegurando una correcta homogeneización.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 10 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

