

## Cola de pescado Mejora organoléptica y de filtrabilidad de los vinos

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**ISINCLAR DOLMAR** es la mejor opción en la clarificación de vinos blancos y rosados que presenten dificultad en su clarificación.

**ISINCLAR DOLMAR** mejora la filtrabilidad de vinos que procedan de vendimias alteradas, confiriéndoles a su vez brillo y limpidez. La mejora organoléptica de los vinos viene dada por la eliminación de sustancias responsables del amargor, afinando de esta forma los vinos.

La clarificación de los vinos con **ISINCLAR DOLMAR** permite no sólo mejorar las características organolépticas de los mismos, sino también prepararlos para optimizar las filtraciones posteriores.

Tanto por la naturaleza de **ISINCLAR DOLMAR**, como por su dosis de trabajo, no requiere la utilización conjunta con ningún otro coadyuvante de clarificación salvo en los casos de utilización de la dosis alta de uso de 2 g/hl donde se recomienda el uso de GEL DE SILICE DOLMAR.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

De 1 a 2 g/hl.

#### Dosis máxima legal

No aplica.

#### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Exento. Anexo II, 4.b) reglamento 1169/2011

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

Disolver **ISINCLAR DOLMAR** en 50 veces su peso en agua. Agitar enérgicamente y dejar hinchar durante unas horas. Adicionar la misma cantidad de agua fría agitando de nuevo.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 100 g. y 1 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

