

PRONATUR CLAR FAST

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Clarificante en base a proteínas de origen vegetal de patata

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Dentro de la gama PRONATUR, productos de origen vegetal, **DOLMAR** incorpora una línea de productos en base a proteína de patata. Siendo ésta capaz de dar solución a la flotación y desfangado de los mostos sin la presencia de materia de origen animal.

Dentro de esta gama encontramos **PRONATUR CLAR FAST DOLMAR**, formulación en base a una mezcla de proteínas vegetales de patata con una elevada reactividad, gracias a la cual se favorece la clarificación y se mejoran las cualidades estructurales y aromáticas de los vinos. El producto preserva el color del vino, mejora la expresión aromática, aumenta redondez, mejora estructura y elimina compuestos tánicos que otorgan amargor.

PRONATUR CLAR FAST es un gran aliado en la clarificación de los mostos por flotación, desfangado estático y clarificación debido a:

- Permite una velocidad de floculación alta, debido al tamaño de los flóculos generados.
- Alta reactividad que permite tratamientos en dosis inferiores a otras preparaciones comerciales.
- Alta reactividad con taninos astringentes y amargos del vino.
- No requiere la presencia de otro adyuvante, por lo que disminuye el coste de la operación.
- El volumen de lías obtenido es inferior a otras preparaciones empleadas tradicionalmente. **PRONATUR CLAR FAST DOLMAR** asegura el compactado de las lías mejorando así el rendimiento del tratamiento.
- Estabiliza la materia colorante gracias a su elevada capacidad de eliminación de los polifenoles oxidables presentes en el mosto.
- **PRONATUR CLAR FAST DOLMAR** no contiene sustancias consideradas alérgicas, ni OGM.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Flotación: 3 a 10 g /hl.

Mostos blancos y rosados: 1 a 15 g/hl.

Mostos de prensa: 5 a 30 g/hl.

Vino: 1 a 10 g/hl.

Se recomienda hacer un ensayo previo para determinar la dosis a utilizar.

Dosis Máxima Legal

50 g/hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No se recomienda el uso de gel de sílice como coadyuvante.

MODO DE EMPLEO

Disolver **PRONATUR CLAR FAST** en 10 veces su peso en agua. Agitar enérgicamente hasta su perfecta disolución.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar con una bomba dosificadora y/u homogeneizar con remontado.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 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



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com