

PRONATUR CLAR FAST L

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Proteína vegetal de patata líquida

APLICACIONES ENOLÓGICAS

PRONATUR CLAR FAST L DOLMAR compuesto por proteínas extraídas de patata en formato líquido formulan un producto alternativo a la clarificación convencional con gelatina.

Su formulación con proteína vegetal de patata, hace que **PRONATUR CLAR FAST L DOLMAR** flocule rápido y forme un volumen de lías bien compactado, disminuyendo al máximo las pérdidas de vino y mejorando el rendimiento con respecto a otras proteínas de origen vegetal.

Su uso facilita las clarificaciones disminuyendo las notas astringentes y amargas causadas por los taninos más verdes, redondeando la boca y haciendo los vinos más amables y menos duros.

Su formato líquido hace que **PRONATUR CLAR FAST L DOLMAR** sea un producto idóneo para el tratamiento de los mostos por flotación.

PRONATUR CLAR FAST L DOLMAR no contiene gluten y no utiliza OGM ni productos de origen animal.

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 de 30 a 70 ml/hl.

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

Dosis máxima legal

500ml/hl.

Declaración de alérgenos

Contenido en SO₂: 5,5 ± 1 g/L

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Agitar bien antes de su utilización.

Incorporar al vino de forma regular a fin de obtener una mezcla inmediata.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 20 kg y 1060 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.

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

www.dolmarproductos.com