

PRONATUR CLAR FAST NFL

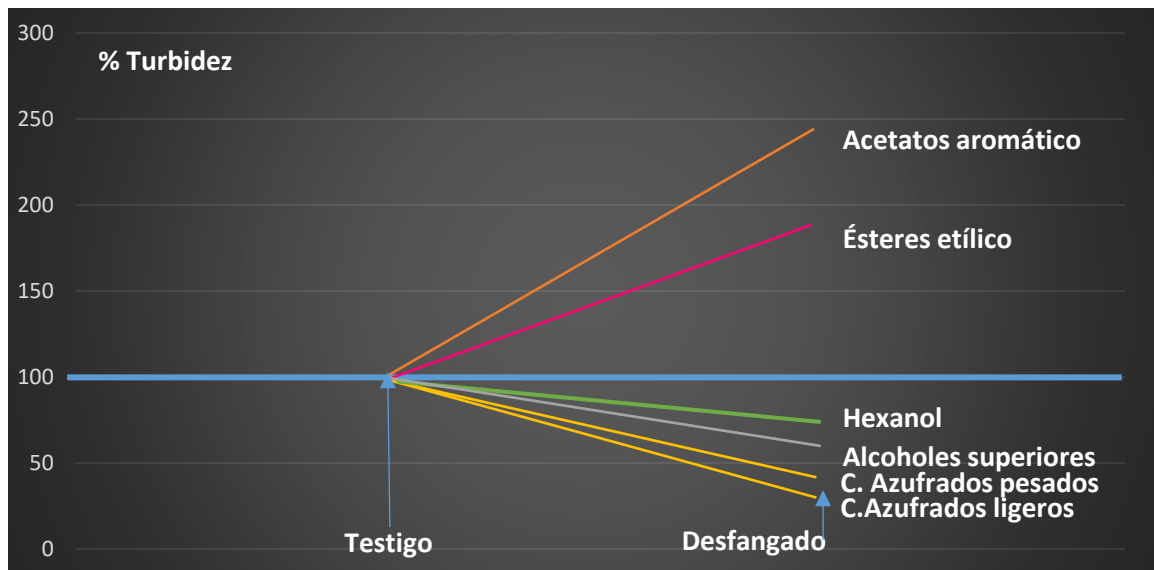
FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Optimiza la flotación, desfangado y clarificación

APLICACIONES ENOLÓGICAS

PRONATUR CLAR FAST NF L DOLMAR se ha desarrollado para la optimización de los procesos de clarificación, flotación y desfangado en aquellos mostos donde queramos conseguir una limpidez rápida con la menor concentración de lías. La formulación es muy reactiva con compuestos que aportan sensaciones herbáceas por lo que su uso nos permite una mejora organoléptica importante en los mostos y vinos tratados. En vino destaca por su alta capacidad para eliminar compuestos fenólicos, además de favorecer la eliminación de taninos astringentes y ayudar a estabilizar la materia colorante.



Cuadro 1.1. Desfangado y composición de los vinos (J. Blouin y E. Pinaud)

Su formulación, un equilibrio perfecto de proteínas vegetales de patata y guisante, nos permite aportar un producto de calidad con un ideal Índice de Estabilización Coloidal (ICS). Este ICS provoca que 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 presentación líquida facilita su uso y favorece tanto los desfangados como la flotación disminuyendo las notas astringentes y amargas causadas por los taninos más verdes, redondeando la boca y haciendo los vinos más amables y menos duros.

Hemos podido comprobar a través de multitud de ensayos su capacidad para eliminar compuestos fenólicos oxidados u oxidables, reduciendo de manera considerable el potencial efecto pinking. El producto es un sustituto perfecto para clarificantes de origen animal y para vinos destinados a elaboración bajo estándares ecológicos.

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.

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

PRONATUR CLAR FAST NFL

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis de 50 - 200 ml/hl.

Dosis máxima legal

450 ml/hl.

Declaración de alérgenos

Contenido en SO₂: 2,0 ± 0,5 g/L

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Agitar enérgicamente hasta completar la homogeneización del producto antes de su utilización.

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

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 20 kg, 320 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