

PRONATUR CLAR UP L

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Clarificante líquido en base a proteínas de origen vegetal de guisante

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Dentro de la gama PRO NATUR, productos de origen vegetal, DOLMAR incorpora una línea de productos en base a proteína vegetal de guisante. Siendo ésta capaz de dar solución a la clarificación de los vinos sin la presencia de materia de origen animal.

Dentro de esta gama encontramos **PRO NATUR CLAR UP L DOLMAR**, formulación en base a la mezcla de proteínas vegetales de guisante, específica para la flotación de los mostos.

PRO NATUR CLAR UP L es la mejor alternativa en la flotación de mostos dirigidos a vinificaciones de vinos, donde no se quiera la presencia de adyuvantes de origen animal.

Debido a su naturaleza, así como a su formulación, **PRO NATUR CLAR UP L DOLMAR** ofrece las siguientes ventajas:

- Permite una flotación efectiva a dosis bajas.
- No requiere la presencia de otro adyuvante por lo que disminuye el coste de la operación.
- El tamaño de los floculos formados es mediano, lo que contribuye a una buena velocidad de flotación.
- Al no producir sobreencolado no es necesaria la presencia de gel de sílice, de hecho, no se aconseja su uso.
- Al presentarse en estado líquido conseguimos mejorar la homogeneización, la eficacia y el tiempo de actuación.

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.

De 10 a 30 ml/Hl dependiendo de la variedad a flotar.

Dosis Máxima Legal.

625ml/hl. Contiene 100 gr/L ácido cítrico, cantidad máxima en el vino tratado: 1 gr/L.

Declaración de alérgenos.

Contiene sulfitos.

Concentración de SO₂: 2 ± 0,5g/l.

Contraindicaciones y precauciones.

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Agitar el envase antes de su uso. Agitar enérgicamente hasta su perfecta disolución.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar con una bomba dosificadora.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 22 y 320 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