

Clarificante en base a proteínas de origen vegetal de guisante

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Dentro de la gama **PRONATUR DOLMAR**, productos de origen vegetal, DOLMAR incorpora una línea de productos en base a proteína vegetal de guisante, capaces de dar solución a la clarificación de los vinos sin la presencia de materia de origen animal.

Dentro de esta gama encontramos **PRONATUR DOLMAR**, formulación en base a la mezcla de proteínas vegetales de guisante, específica para la clarificación de los vinos.

Su naturaleza, así como su formulación permite una clarificación efectiva a dosis bajas, consiguiendo de esta manera una óptima limpidez, sin desgranar las características de los vinos, mejorando su expresión aromática, estabilizando materia colorante así como eliminando compuestos oxidables y oxidados.

Dada su naturaleza, sale al mercado como una alternativa no alérgica exenta de OGM.

Con **PRONATUR DOLMAR** conseguimos mejores resultados que los obtenidos en clarificaciones estándar.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

En vino tinto joven de 5 a 15 g/hl.

En vinos tintos con crianza 5 a 10 g/hl.

Dosis Máxima Legal

50g/hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver **PRONATUR DOLMAR** en 10 veces su peso en agua o vino. Agitar enérgicamente hasta su perfecta disolución.

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

Para mejorar la calidad de la clarificación y compactación de las lías añadir otro clarificante como bentonita, o tanino.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 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

