

Clarificante en base a proteínas de origen vegetal de guisante líquida

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Dentro de la gama NATUR Dolmar pone en el mercado distintos clarificantes en base a proteínas vegetales, capaces de dar solución a la clarificación de los vinos sin la presencia de materia de origen animal.

PRONATUR L DOLMAR es una mezcla de proteínas vegetales de guisante, formulada para la clarificación de 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.

Con **PRONATUR L DOLMAR** conseguimos, en cualquier tipo de vino, asemejar esta clarificación a los resultados obtenidos en clarificaciones estándar con la utilización de clarificantes habituales hasta ahora, como gelatinas o albúminas. Cabe destacar en la clarificación con estas proteínas vegetales el volumen inferior de lías formado tras su uso.

En el caso de clarificación de vinos tintos, un parámetro importante a analizar es el comportamiento de **PRONATUR L DOLMAR** con los parámetros de color, viendo que este es similar o incluso mejor que alguno de los clarificantes estándar utilizados.

Su formato líquido facilita el uso y la incorporación del mismo.

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.

En vino blanco de 50 a 150 ml/hl.

En vino tinto joven de 50 a 150 ml/hl.

En vinos tintos con crianza 50 a 100 ml/hl.

Dosis Máxima Legal.

625 mL/hL.

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.

Añadir al depósito asegurándonos de una buena homogeneización.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 5 y 22 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