

# PRONATUR SMART L

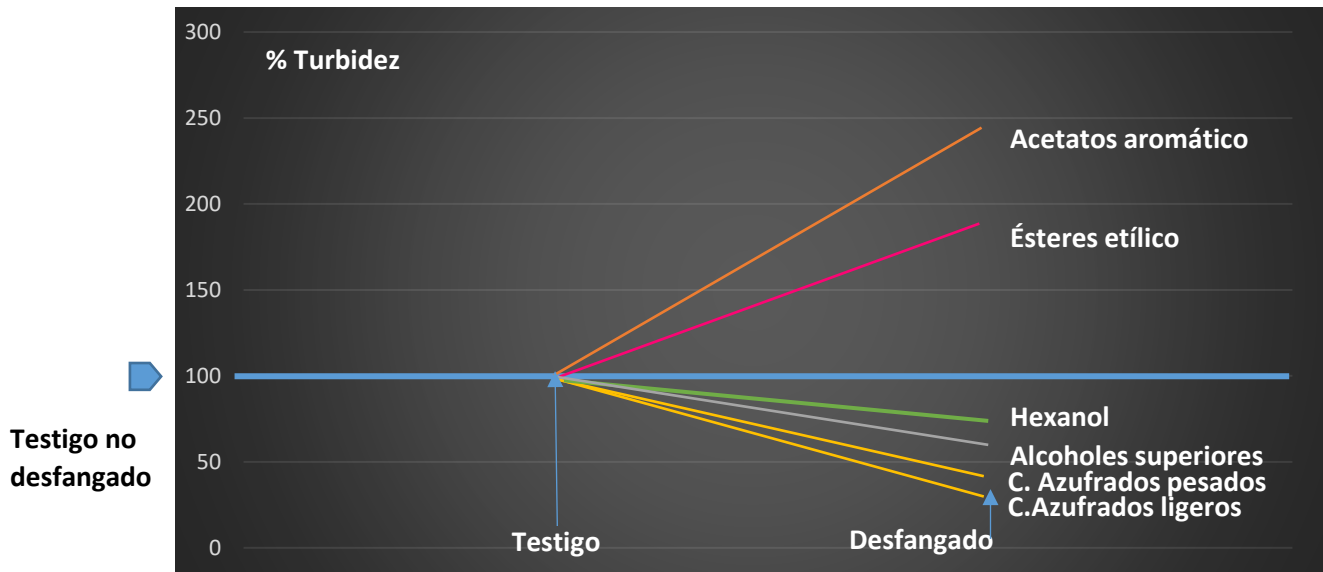
FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Optimiza la flotación sin la presencia de SO<sub>2</sub>

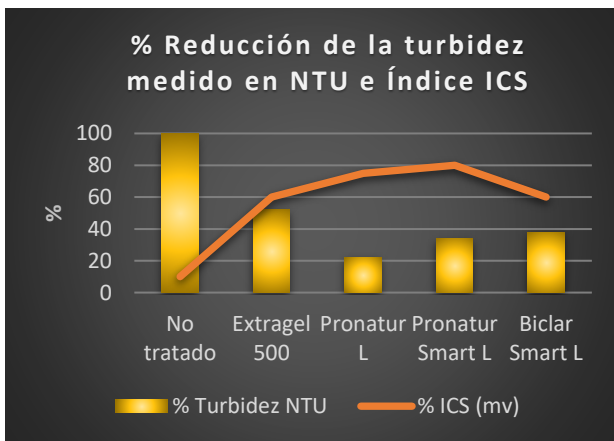
### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**PRONATUR SMART L DOLMAR** desarrollado para la optimización de los procesos de flotación en aquellos mostos donde queramos eliminar el sulfitado inicial buscando la disminución del contenido de SO<sub>2</sub> total en el vino acabado. Esta menor concentración final preservará de este modo el carácter e intensidad aromática de los vinos.



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 hace que **PRONATUR SMART L DOLMAR** floccule 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.



**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](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)

# PRONATUR SMART L

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Junto a las proteínas **PRONATUR SMART L DOLMAR** presenta quitosano natural de origen fúngico con elevada reactividad que permite reducir e incluso eliminar de forma considerable la actividad microbiana, llegando a eliminar hasta el 95% de bacterias de los géneros *Acetobacter*, *Pediococcus*, *Oenococcus*, o *Lactobacillus*; hasta el 97% de levaduras y hasta el 50% de mohos.

Su uso facilita 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.



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

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](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)

# PRONATUR SMART L

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

---

### Dosis de uso

Dosis de 80 - 200 ml/hl.

### Dosis máxima legal

280 ml/hl.

### Declaración de alérgenos

Contenido en SO<sub>2</sub>: 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 vino de forma regular a fin de obtener una mezcla inmediata.

## PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

---

Envase de 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](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)