

DRENOPOR M-S

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Diatomea y celulosa con alto poder absorbente

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Dentro de la composición de **DRENOPOR** encontramos fibras de α -celulósicas, harinas fósiles y perlitas imprescindibles en la formación de las precapas en las filtraciones de tierras. Con **DRENOPOR** conseguimos precapas compactas y una perfecta adhesión de los agentes filtrantes en el soporte de filtración.

Las harinas fósiles diatomeas y las perlitas presentes en **DRENOPOR** forman una compleja red de cunículos que garantizan la retención de las partículas sólidas suspendidas en los líquidos, así mismo ayudan a formar precapas homogéneas donde no existirán canales preferenciales que comprometan la calidad de las filtraciones.

Con **DRENOPOR** conseguimos camas de filtración resistentes, evitando el riesgo de roturas o fisuras que provocarían la mala consecución de la filtración.

Dependiendo del grado de filtración que queramos alcanzar aconsejamos el uso de **DRENOPOR M** especialmente indicado para filtraciones de alto rendimiento, con porosidades abiertas y **DRENOPOR S** dirigido a filtraciones cerradas de abrillantado y filtraciones finas anteriores a embotellado.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 400 a 700 g/m² de superficie filtrante. 20-25 g/hl en aluvionado.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Dispensar la cantidad de **DRENOPOR** sobre vino limpio y recircular hasta que se deposite totalmente en la malla del filtro en circuito cerrado, obteniendo así la primera precapa de filtración.

A continuación, realizar la operación de formación de las capas posteriores de filtración con tierras diatomeas y posteriormente filtrar por aluvionado.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 10 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Cerrado en el envase original y en un ambiente seco, el producto mantiene sus características originales durante más de un año.

El producto es susceptible de absorber olores anómalos si se conserva en un ambiente no idóneo.

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