

## BENTONATUR

# DOLMAR

Asociación de clarificantes vegetales y minerales

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**BENTONATUR DOLMAR** es la unión de proteínas extraídas del guisante y bentonitas seleccionadas, que formulan un producto alternativo a la clarificación convencional de gelatina más bentonita.

**BENTONATUR DOLMAR** cumple los requerimientos necesarios de la no presencia de sustancias alérgicas, no contiene gluten, no utiliza OGM ni productos de origen animal.

Gracias a su acción, **BENTONATUR DOLMAR** posibilita la clarificación de vinos tintos en un solo paso, reduciendo así el tiempo necesario para la obtención de la estabilización y limpidez de los mismos.

La formulación con proteína vegetal de guisante, hace que **BENTONATUR DOLMAR** flocule rápido y forme un volumen de lías bien compactado, disminuyendo al máximo las pérdidas de vino y mejorando el rendimiento.

Con la utilización de **BENTONATUR DOLMAR** obtenemos clarificaciones más cómodas y rápidas, se disminuyen las notas astringentes y amargas causadas por los taninos más verdes, redondeando la boca y haciendo los vinos más amables y menos duros.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis de 10 a 80 g/hl.

Se recomienda ensayo previo en laboratorio para ajustar la dosis a la necesidad.

#### Dosis máxima legal

125g/hl.

#### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

#### Contraindicaciones y precauciones

Contiene en su naturaleza silicio cristalino.

### MODO DE EMPLEO

Dejar hinchar previamente en agua (1 kilo/10 litros) de 4 a 6 horas. Agitar enérgicamente, a poder ser con una hélice, varias veces durante el periodo de hidratación. El tiempo dependerá de las veces que se agite el producto; a mayor frecuencia de agitación, menor tiempo.

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

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1, 5 y 15 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.

Rev: 01/12/2019



Dolmar Productos Enológicos, S.L.  
Polígono Entrecarreteras  
C/ La industria 22, 2600  
Haro - La Rioja - España  
info@dolmar.es  
www.dolmar.es