

POLYCEL MUSCAT

DOLMAR

PVPP 10% + Bentonita activada + Proteína vegetal de guisante

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Dolmar pone en el mercado **POLYCEL MUSCAT DOLMAR**, producto especialmente formulado para el tratamiento de los mostos y vinos de moscatel.

El PVPP presente el **POLYCEL MUSCAT DOLMAR** actúa frente a los polifenoles oxidados y oxidables de los mostos o vinos blancos disminuyendo el riesgo de pardeamiento, obteniendo así vinos con mayor longevidad y estabilidad en el tiempo.

La proteína vegetal extraída del guisante presente en **POLYCEL MUSCAT DOLMAR**, hace de este producto una alternativa idónea para la eliminación de las notas vegetales y amargas propias de esta variedad, especialmente importante en moscateles secos.

La mejora en carácter organoléptico se ve reflejada no sólo en la restauración del color, sino también en la limpidez y finura obtenidas en nariz. Conseguimos disminuir el amargor y aumentar los aromas afrutados de los mostos y vinos.

La bentonita seleccionada especialmente por su elevado poder desproteinizante para **POLYCEL MUSCAT DOLMAR**, permite compactar los flóculos, obteniendo lías bien densas sin restar lo más mínimo el carácter afrutado o la intensidad aromática y colaborando en la estabilización proteica del vino.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso.

Mostos: 120 a 160 g/hl.

Vinos blancos y rosados: 70 a 120 g/hl.

Dosis Máxima Legal.

500 g/hl.

Declaración de alérgenos.

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones.

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de **POLYCEL MUSCAT DOLMAR** en 10 litros de agua fría (nunca en mosto o vino). La disolución es fácil pero parcial (PVPP insoluble).

Incorporar al mosto o al vino 1h después.

Separar el precipitado del mosto y filtrar en el caso del vino.

La preparación líquida debe ser utilizada en el mismo día.

Homogeneizar la solución en cada uso.

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

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