

PRONATUR CLAR FAST L

DOLMAR

Proteína vegetal de patata líquida

APLICACIONES ENOLÓGICAS

PRONATUR CLAR FAST L DOLMAR compuesto por proteínas extraídas de patata en formato líquido forman un producto alternativo a la clarificación convencional con gelatina.

Su formulación con proteína vegetal de patata, hace que **PRONATUR CLAR FAST L DOLMAR** flocule 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.

Su uso facilita las clarificaciones 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 CLAR FAST L DOLMAR** sea un producto idóneo para el tratamiento de los mostos por flotación.

PRONATUR CLAR FAST L DOLMAR no contiene gluten y no utiliza OGM ni productos de origen animal.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis de 30 a 70 ml/hl.

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

Dosis máxima legal

500ml/hl.

Declaración de alérgenos

Contenido en SO₂: 4,0 ± 1,0 g/L

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Agitar bien antes de su utilización.

Incorporar al vino de forma regular a fin de obtener una mezcla inmediata.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1kg y 20 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



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es