

PRONATUR CLAR UP

DOLMAR

Clarificante en base a proteínas de origen vegetal de guisante

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Dentro de la gama **PRONATUR**, productos de origen vegetal, **DOLMAR** incorpora una línea de productos en base a proteína vegetal de guisante. Siendo ésta capaz de dar solución a la clarificación de los vinos sin la presencia de materia de origen animal.

Dentro de esta gama encontramos **PRONATUR CLAR UP DOLMAR**, formulación en base a una mezcla de proteínas vegetales de guisante, cuya formulación la hace idónea tanto para flotación como para clarificación de vinos.

Debido a su naturaleza así como a su formulación, **PRONATUR CLAR UP DOLMAR** ofrece las siguientes ventajas:

- Permite una flotación efectiva a dosis bajas.
- El tamaño de los flóculos formados es mediano, lo que contribuye a una buena velocidad de flotación.
- El volumen de lías obtenidas es inferior a otras preparaciones.
- Estabiliza la materia colorante eliminando compuestos polifenólicos oxidables y oxidados.
- Mejora las cualidades estructurales y aromáticas de los vinos.
- Mejora la estructura y redondez al igual que favorece la expresión aromática de los vinos.
- **PRONATUR CLAR UP DOLMAR** no contiene sustancias consideradas como alérgenos, ni OGM.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Flotación: 15 a 30 g/hl.

Mosto: 20-50 g/hl.

Vino: 10-30 g/hl.

Se recomienda hacer un ensayo previo para determinar la dosis a utilizar.

Dosis Máxima Legal

50 g/hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No se recomienda el uso de gel de sílice como coadyuvante.

MODO DE EMPLEO

Disolver **PRONATUR CLAR UP DOLMAR** en 10 veces su peso en agua. Agitar enérgicamente hasta su perfecta disolución.

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

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 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: 01/01/2021



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com