

## PRONATUR L

# DOLMAR

### Clarificante en base a proteínas de origen vegetal de guisante líquida

#### **APLICACIONES ENOLÓGICAS**

---

Dentro de la gama NATUR Dolmar pone en el mercado distintos clarificantes en base a proteínas vegetales, capaces de dar solución a la clarificación de los vinos sin la presencia de materia de origen animal.

**PRONATUR L DOLMAR** es una mezcla de proteínas vegetales de guisante, formulada para la clarificación de vinos.

Su naturaleza así como su formulación permite una clarificación efectiva a dosis bajas, consiguiendo de esta manera una óptima limpidez, sin desgranar las características de los vinos.

Con **PRONATUR L DOLMAR** conseguimos, en cualquier tipo de vino, asemejar esta clarificación a los resultados obtenidos en clarificaciones estándar con la utilización de clarificantes habituales hasta ahora, como gelatinas o albúminas. Cabe destacar en la clarificación con éstas proteínas vegetales el volumen inferior de lías formado tras su uso.

En el caso de clarificación de vinos tintos, un parámetro importante a analizar es el comportamiento de **PRONATUR L DOLMAR** con los parámetros de color, viendo que este es similar o incluso mejor que alguno de los clarificantes estándar utilizados.

Su formato líquido facilita el uso y la incorporación del mismo.

#### **DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES**

---

##### **Dosis de uso.**

En vino blanco de 50 a 150 cc/Hl.

En vino tinto joven de 50 a 150 cc/Hl.

En vinos tintos con crianza 50 a 100 cc/Hl.

##### **Dosis Máxima Legal.**

625ml/hl. Contiene 100 gr/L Acido cítrico, cantidad máxima en el vino tratado: 1 gr/L

##### **Declaración de alérgenos.**

Contiene sulfitos.

Concentración de SO<sub>2</sub>: 2 ± 0,5g/l.

##### **Contraindicaciones y precauciones.**

No aplica.

#### **MODO DE EMPLEO**

---

Agitar el envase antes de su uso.

Añadir al depósito asegurándonos de una buena homogeneización.

#### **PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL**

---

Envase de 5 y 22 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. Conservar entre 5 y 25 °C.

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