

PRONATUR WHITE

DOLMAR

Clarificante para vinos blancos en base a proteína de origen vegetal

APLICACIONES ENOLÓGICAS

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

Dentro de esta gama encontramos **PRONATUR WHITE DOLMAR**, formulación en base a la mezcla de proteínas vegetales de guisante, específica para la clarificación de mostos y vinos blancos.

Con **PRONATUR WHITE DOLMAR** conseguimos mejores resultados que los obtenidos en clarificaciones estándar. Además tras el uso de **PRONATUR WHITE DOLMAR** cabe destacar un reducido volumen de lías formado.

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, mejorando su expresión aromática, así como eliminando compuestos oxidables y oxidados.

Dada su naturaleza, sale al mercado como una alternativa no alérgica exenta de OGM.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 8 a 20 g/hl.

Dosis Máxima Legal

50g/hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver **PRONATUR WHITE 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.

Para mejorar la calidad de la clarificación y compactación de las lías añadir otro clarificante como bentonita, o tanino.

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