

VARICLAR

DOLMAR

Clarificación de vinos blancos varietales

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La inestabilidad en los vinos blancos viene dada por la presencia de proteínas inestables, a estas se les suman partículas de peso molecular elevado que le confieren turbidez.

Con **VARICLAR DOLMAR** conseguimos la clarificación y estabilización de los vinos en un solo paso gracias a la combinación adecuada de bentonita junto a cola de pescado y tanino especialmente seleccionado.

La bentonita presente en **VARICLAR DOLMAR** consigue estabilizar los vinos blancos preservando sus aromas. La cola de pescado ayuda mejorando la filtrabilidad, y aportando brillo y limpidez.

Con el fin de mejorar las características en boca de los vinos blancos, en **VARICLAR DOLMAR** incluimos tanino gálico de alta calidad, que alarga el paso en media y final de boca.

La floculación de **VARICLAR DOLMAR** es rápida y el volumen de lías bien compactado, aumentando el rendimiento al máximo.

Especialmente indicado para el tratamiento de vinos blancos varietales de alta calidad, donde queramos no sólo conseguir su estabilidad sino también mejorar las características organolépticas y la filtrabilidad.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso.

Dosis media 20 – 150 g/hl.

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

Dosis Máxima Legal.

No aplica.

Declaración de alérgenos.

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones.

Contiene en su naturaleza silicio cristalino.

MODO DE EMPLEO

Dejar hinchar previamente en agua (1kilo/10 litros) de 3 a 5 horas.

Agitar enérgicamente con una hélice, varias veces durante el periodo de hidratación.

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: 01/12/2019



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.
Polígono Entrecarreteras
C/ La industria 22, 2600
Haro - La Rioja - España
info@dolmar.es
www.dolmar.es