

BENTONATUR L

DOLMAR

Asociación de clarificantes vegetales y minerales

APLICACIONES ENOLÓGICAS

BENTONATUR L DOLMAR es la unión de proteínas extraídas del guisante y bentonitas seleccionadas, que formulan un producto alternativo a la clarificación convencional de gelatina más bentonita.

BENTONATUR L DOLMAR no contiene gluten, no utiliza OGM, ni productos de origen animal.

Gracias a su acción, **BENTONATUR L DOLMAR** posibilita la clarificación de vinos tintos en un solo paso, reduciendo así el tiempo necesario para la obtención de la estabilización y limpidez de los mismos.

La formulación con proteína vegetal de guisante, hace que **BENTONATUR L DOLMAR** flocule rápido y forme un volumen de lías bien compactado, disminuyendo al máximo las pérdidas de vino y mejorando el rendimiento.

Con la utilización de **BENTONATUR L DOLMAR** obtenemos clarificaciones más cómodas y rápidas, se disminuyen las notas astringentes y amargas causadas por los taninos más verdes, redondeando la boca y haciendo los vinos más amables y menos duros.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis de 80 a 160 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 22 y de 1.050 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



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