

## BENTONITA PREMIUM

# DOLMAR

### Clarificación de vinos blancos con alta carga proteica

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

La **BENTONITA PREMIUM DOLMAR** es una bentonita cálcica y sódica activada con alto poder desprotenizante, recomendada para la clarificación y estabilización proteica de vinos blancos, especialmente de variedades con alta carga proteica.

En la clarificación de los vinos blancos buscamos la estabilización proteica al igual que el respeto del tratamiento frente a aromas y franqueza del vino, por este motivo hemos seleccionado **BENTONITA PREMIUM DOLMAR**, cuya acción estabilizadora no minimiza el perfil ni la intensidad aromática de los vinos tratados.

**BENTONITA PREMIUM DOLMAR** se ofrece como la alternativa a la clarificación de vinos blancos de alta gama donde se requiera, junto a la estabilización proteica, una clara mejora en las características organolépticas.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

##### Dosis de uso

En mosto: de 20 a 60 g/Hl.

En vinos: de 20 a 80 g/Hl.

##### Dosis máxima legal

No aplica

##### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

##### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

#### MODO DE EMPLEO

Dejar hinchar previamente en agua (1 kilo / 10 litros) de 4 a 6 horas. Agitar enérgicamente varias veces durante el periodo de hidratación. El tiempo dependerá de las veces que se agite la bentonita; a mayor frecuencia de agitación, menor tiempo.

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

#### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1, 5 y 25 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