

BICLAR AROM L

DOLMAR

Eliminación de aromas negativos de forma selectiva y clarificación.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La estudiada composición de **BICLAR AROM L DOLMAR** hace de él una gran herramienta para la clarificación y eliminación selectiva de moléculas no deseadas en vinos en un solo paso, lo cual conlleva a una gran mejora organoléptica y un rejuvenecimiento de los vinos con presencia de aromas negativos.

SIN CLARIFICANTES DE ORIGEN ANIMAL, la proteína vegetal y bentonita presentes en la mezcla contribuyen a la clarificación del vino actuando frente a los amargores y verdores, lo que conlleva una mejora organoléptica considerable.

Por lo tanto, la sinergia de sus componentes convierte a **BICLAR AROM L DOLMAR** en un gran activo para la elaboración y rejuvenecimiento de vinos durante la fermentación y los posteriores procesos de clarificación.

La presentación en formato líquido facilita las operaciones de clarificación y la instantaneidad de las mismas, suprimiendo la espera del hinchado de la bentonita.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Durante fermentación: 200 – 800 ml/HI

Después de fermentación: 100 – 600 ml/HI

Dosis máxima legal

1l/HI.

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO₂: 5,0 ± 0,5g/l.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver 10 veces su peso en vino. Dejar reposar esta solución 1 hora, volver a mezclar el producto; añadir y homogeneizar.

En vino terminado se recomienda mantener el producto 4-5 días en suspensión y dejar decantar.

Tras el tratamiento realizar una clarificación o filtración para eliminar la totalidad del carbón.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1, 22 kg y 1060kg.

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, 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