

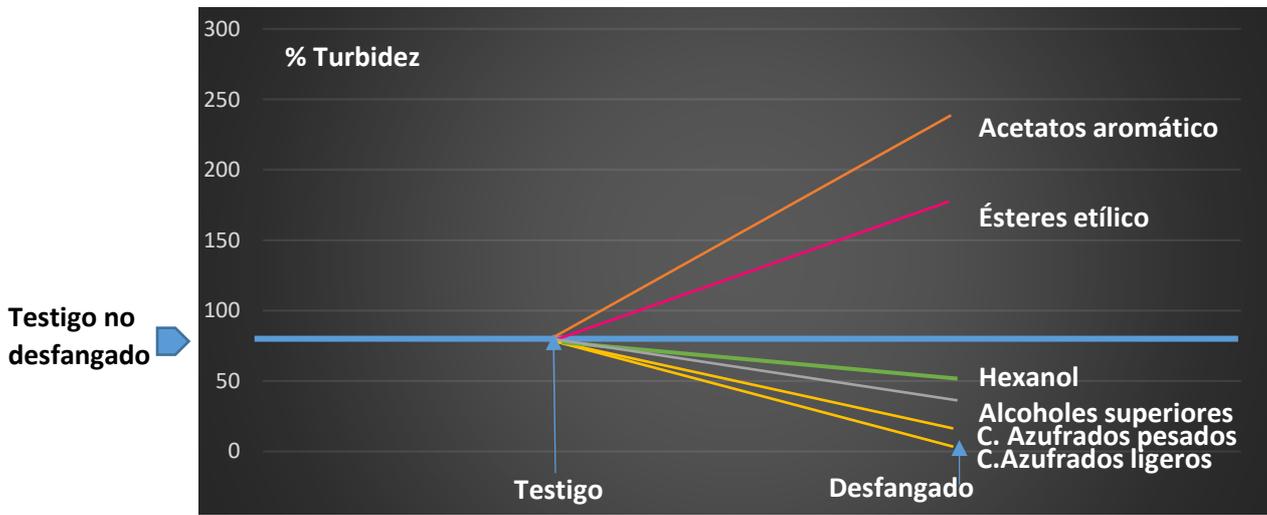
BICLAR SMART L

DOLMAR

Optimiza tus desfangados estáticos en variedades sin SO₂

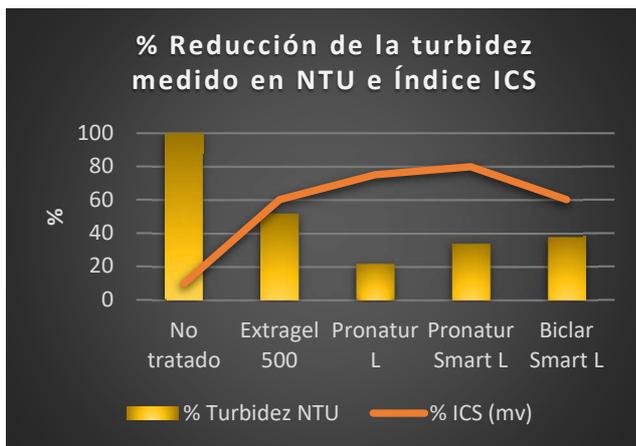
APLICACIONES ENOLÓGICAS

BICLAR SMART L DOLMAR, producto creado para optimizar los desfangados de variedades donde queremos preservar la riqueza aromática.



Desfangado y composición de los vinos (J. Blouin y E. Pinaud)

Gracias a su activación y a su composición, conseguimos llevar a cabo los desfangados de una manera más rápida, con menor volumen de lías y sobre todo de una forma segura sin el riesgo de un arranque de fermentación gracias a su poder antiséptico, pudiendo de esta manera realizarlo sin o con unos niveles muy bajos de SO₂.



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: 01/06/2020



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com

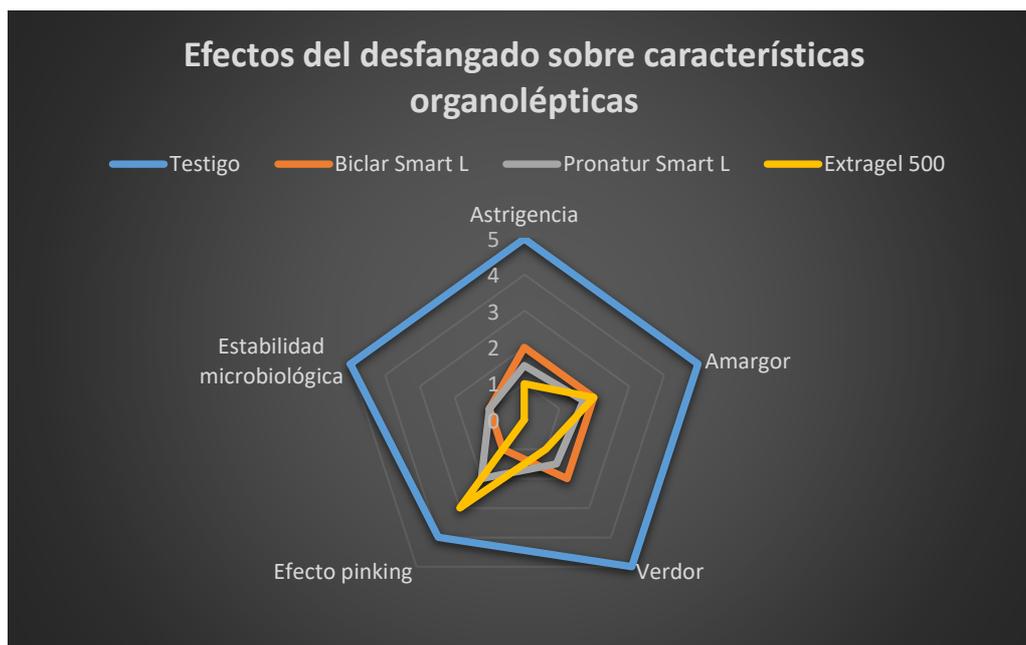
BICLAR SMART L

DOLMAR

Esta ausencia de SO₂ al comienzo la vinificación conlleva una oxidación de las catequinas sensibles al oxígeno, gracias a **BICLAR SMART L DOLMAR** conseguimos durante el desfangado eliminarlas, reduciendo o incluso disminuyendo así la tendencia a la oxidación y/o al pinking de nuestros vinos.

En su composición encontramos:

- Carbón vegetal activado, con alto poder de adsorción: especialmente indicado para la eliminación de compuestos oxidados y oxidables, evitando de este modo el pardeamiento de mostos y vinos.
- Mezcla de proteínas vegetales de guisante: formuladas para la clarificación de vinos blancos, y que actúan frente a los amargores y verdores de los vinos blancos, confiriéndoles una mejora organoléptica notable.
- Bentonita activada: capaz de eliminar las proteínas inestables presentes en el vino, respetando las características organolépticas de los vinos tratados.
- Quitosano natural de origen fúngico con elevada reactividad que permite reducir e incluso eliminar de forma considerable la actividad microbiana, llegando a eliminar hasta el 95% de bacterias de los géneros Acetobacter, Pediococcus, Oenococcus, o Lactobacillus; hasta el 97% de levaduras y hasta el 50% de mohos.



BICLAR SMART L DOLMAR se presenta en formato líquido facilitando así su empleo.

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: 01/06/2020



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com

BICLAR SMART L

DOLMAR

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis 50 – 200 ml/Hl

Dosis máxima legal

1000ml/Hl. No se recomienda tratar a concentraciones tan altas.

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO₂: 5 ± 1 g/l.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Agitar bien el envase de **BICLAR SMART L DOLMAR** antes de su utilización.

Incorporar al mosto dos horas después de la adición de la enzima de clarificación.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 22 kg.

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: 01/06/2020



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com