

CENTRICLAR

DOLMAR

Alginatos de origen vegetal

APLICACIONES

CENTRICLAR es un preparado natural compuesto por alginatos de origen vegetal capaz de eliminar todos aquellos coloides y proteínas inestables que reducen la expresión aromática.

Con su eliminación conseguimos aumentar la intensidad y complejidad aromática mejorando notablemente la calidad final.

Permite la reducción de los fenómenos de oxidación en la elaboración de las cervezas contribuyendo a mejorar los perfiles aromáticos de las mismas.

CENTRICLAR puede utilizarse en las fases de fermentación, clarificación y/o estabilización.

Permite combinarse con otros clarificantes mejorando la eficacia de los mismos.

En las operaciones de filtración con filtros de vacío, puede utilizarse junto a las perlitas permitiendo mejorar tanto el mantenimiento de la torta como la calidad del filtrado final.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

25 - 90 g/hl.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO₂: 0,25 ± 0,05g/l.

Contraindicaciones y precauciones

Contiene 0.5% de sorbato potásico.

MODO DE EMPLEO

Disolverlo en agua y mantenerlo en suspensión al menos 30 minutos.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 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. Evitar temperaturas extremas.

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