

## CLARBOOM

# DOLMAR

### Gelatina 220 Bloom. Alto poder clarificante

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Desde Dolmar presentamos **CLARBOOM DOLMAR**, gelatina de origen porcino con hidrólisis baja y alta carga superficial.

Gracias a estas características y a su elevado grado Bloom 220, **CLARBOOM DOLMAR** se presenta como una llave clave en los procesos de clarificación.

**CLARBOOM DOLMAR** preserva la estructura tánica de los vinos tintos, afinando su boca y ayudando en el equilibrio final de los mismos.

En todo momento se presenta respetuosa con la estructura de los vinos facilitando la clarificación y limpieza de forma rápida y sencilla.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

##### Dosis de uso

8 – 15 g/hl.

##### Dosis máxima legal

No aplica

##### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

##### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

#### MODO DE EMPLEO

Disolver CLARBOOM en 20 veces su peso en agua fría de forma progresiva hasta su perfecta disolución. Añadir con una buena homogeneización al tanque. En caso de gelificación antes de su uso, añadir agua caliente hasta formar de nuevo la solución.

#### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1, 10 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, 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