

## DOLMAR

Clarifica y elimina olores anómalos en un solo paso

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

En el proceso de clarificación buscamos la eliminación de compuestos que presentan inestabilidad en los vinos, tales como proteínas, compuestos polifenólicos oxidables, y partículas de peso molecular elevado que conforman la turbidez.

Con **FORTICLAR DOLMAR** conseguimos la clarificación y estabilización de los vinos en un solo paso gracias a la combinación adecuada de proteína de origen vegetal, en concreto proteína de patata junto a bentonitas.

A su alto poder clarificante hay que sumarle su acción frente a olores anómalos, tales como aromas a suciedad y/o moléculas azufradas que se eliminan gracias a la combinación de coadyuvantes con alto poder adsorbente.

La floculación de **FORTICLAR DOLMAR** es rápida y se obtienen lías bien compactadas, disminuyendo al máximo las pérdidas de vino.

En su conjunto, **FORTICLAR DOLMAR** clarifica y estabiliza los vinos, corrigiendo a su vez las notas amargas y astringentes de los taninos verdes, consiguiendo vinos más amables y menos duros en boca y limpiando por completo los perfiles aromáticos, ayudando a resaltar los aromas positivos de los vinos y su intensidad.

Especialmente indicado para el tratamiento de vinos prensa, donde juntamos en muchos de los casos la dificultad en su clarificación y estabilización con las notas negativas anteriormente descritas.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis 30-80 g/hl.

Se recomienda ensayo previo en laboratorio para ajustar la dosis a la necesidad.

#### Dosis máxima legal

Dosis máxima legal: 100 g/hl.

Una dosis de 100 g/hl. de **FORTICLAR** aporta un total de 3,5 mg/hl. de cobre.

La cantidad máxima permitida de cobre residual en vino tratado es de 1 mg/l.

#### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

#### Contraindicaciones y precauciones

Contiene en su naturaleza silicio cristalino.

### MODO DE EMPLEO

Dejar hinchar previamente en agua (1kilo/10 litros) de 4 a 6 horas. Agitar enérgicamente, varias veces durante el periodo de hidratación.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar homogeneizando.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 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 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



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es