

Cola de pescado

Mejora organoléptica y de filtrabilidad de los vinos

APLICACIONES ENOLÓGICAS

ISINCLAR DOLMAR es la mejor opción en la clarificación de vinos blancos y rosados que presenten dificultad en su clarificación.

ISINCLAR DOLMAR mejora la filtrabilidad de vinos que procedan de vendimias alteradas, confiriéndoles a su vez brillo y limpidez. La mejora organoléptica de los vinos viene dada por la eliminación de sustancias responsables del amargor, afinando de esta forma los vinos.

La clarificación de los vinos con **ISINCLAR DOLMAR** permite no sólo mejorar las características organolépticas de los mismos, sino también prepararlos para optimizar las filtraciones posteriores.

Tanto por la naturaleza de **ISINCLAR DOLMAR**, como por su dosis de trabajo, no requiere la utilización conjunta con ningún otro coadyuvante de clarificación salvo en los casos de utilización de la dosis alta de uso de 2 g/hl donde se recomienda el uso de GEL DE SILICE DOLMAR.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 1 a 2 g/hl.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Exento. Anexo II, 4.b) reglamento 1169/2011

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver 200 g de **ISINCLAR DOLMAR** por cada 10 litros de agua fría. Agitar enérgicamente y dejar hinchar durante unas horas.

Adicionar la misma cantidad de agua fría agitando de nuevo.

Añadir al vino total a tratar con bomba dosificadora homogeneizar bien el depósito.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 100 g. y 1 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