

POLYCEL CLAR

DOLMAR

PVPP (20%) + Bentonita + Gelatina

APLICACIONES ENOLÓGICAS

El PVPP presente en **POLYCEL CLAR DOLMAR** actúa frente a los polifenoles oxidados y oxidables de los vinos blancos y rosados, evitando así los efectos que el oxígeno tiene sobre éstos.

Con **POLYCEL CLAR DOLMAR** eliminamos el riesgo de pardeamiento, obteniendo vinos con mayor longevidad y estabilidad en el tiempo.

La mejora en carácter organoléptico se ve reflejada no sólo en la restauración del color, sino también en la limpidez y finura obtenidas en nariz, eliminando el carácter de maderización propio de los vinos oxidados.

La acción conjunta de la bentonita y de la gelatina hace de **POLYCEL CLAR DOLMAR** una ventajosa elección a la hora de la clarificación de los vinos, realizando en un solo paso la limpieza y estabilización de los mismos. La bentonita permite compactar los flóculos obteniendo lías bien compactadas.

Siempre es aconsejable realizar un ensayo de estabilización proteica después del tratamiento para asegurarnos de la correcta estabilidad de los vinos.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso.

Sobre vinos blancos y rosados: De 30 a 60 g/Hl y más, según el efecto buscado.

Dosis Máxima Legal.

POLYCEL CLAR DOLMAR: 400 g/Hl.

El PVPP está autorizado por el Reglamento 1493/199/CE (anexo IV) a dosis máxima de 80 g/hl.

Declaración de alérgenos.

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones.

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de **POLYCEL CLAR DOLMAR** en 10 litros de agua fría (nunca en mosto o vino). La disolución es fácil pero parcial (PVPP insoluble).

Incorporar al mosto o al vino 1h después.

Separar el precipitado del mosto y filtrar en el caso del vino.

La preparación líquida debe ser utilizada en el mismo día.

Homogeneizar la solución en cada uso.

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: 01/01/2021



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com