

## POLYCEL

# DOLMAR

### Complejo a base de PVPP 20%, Bentonita y Celulosa

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Gracias al PVPP se elimina la fracción polifenólica oxidada y oxidable de los vinos, eliminando el riesgo de pardeamiento y obteniendo vinos con mayor longevidad y estabilidad en el tiempo. Su acción evita la sensación de maderización que provoca la oxidación sobre los polifenoles, obteniendo vinos más limpios y francos en nariz.

Con la bentonita y la celulosa, **POLYCEL DOLMAR** es una herramienta tanto de prevención (trabajando sobre mostos y eliminando los polifenoles oxidables), como curativa (restaurando el color y el carácter gustativo de vinos ya oxidados).

La bentonita permite una eliminación inicial de proteínas que aporta un tratamiento más suave en el vino final obtenido, preservando así la calidad aromática final. Asimismo, permite retirar enzimas oxidásicas de la uva, gracias a la elevada actividad de la bentonita incorporada. Este complejo también permite arrastrar los flóculos formados obteniendo lías muy compactas, no presentando problemas de sobreencolado.

**POLYCEL DOLMAR** es una formulación pensada para tratamientos preventivos, con una concentración del PVPP del 20% y un mayor contenido en bentonita, haciendo un producto más apto para la eliminación de proteínas y oxidasas.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

##### Dosis de uso.

Sobre los mostos en fase pre fermentativa:

- Mostos blancos vendimia mecánica: 20 a 60 g/hl.
- Mostos prensados de uva blanca: 60 a 120 g/hl.
- Mostos de fin de prensados de uvas enteras: 60 a 120 g/hl.

##### Dosis Máxima Legal.

POLYCEL DOLMAR: 400 g/hl.

##### Declaración de alérgenos.

Libre de alérgenos.

##### Contraindicaciones y precauciones.

Contiene en su naturaleza silicio cristalino.

#### MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de **POLYCEL 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: 01/12/2019



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es