

## BICLAR MOUSSE L

# DOLMAR

**Facilita la segunda fermentación y elimina catequinas oxidadas y oxidables.**

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**BICLAR MOUSSE L DOLMAR**, producto creado para optimizar la toma de espuma en grandes volúmenes, sumando una fácil y cómoda clarificación y eliminación de compuestos oxidados y oxidables.

Dentro de la composición de **BICLAR MOUSSE L DOLMAR** encontramos:

- Fosfato diamónico: nutrición inorgánica que asegura la multiplicación y finalización de la fermentación.
- Carbón vegetal activado, con alto poder de adsorción: especialmente indicado para la eliminación de compuestos oxidados y oxidables, evitando de este modo el pardeamiento posterior.
- Mezcla de alginatos: coloides orgánicos formulados para la conglomeración y floculación de las levaduras tras la fermentación, así como de los componentes insolubles del complejo.
- Bentonita activada: de alto poder clarificante respeta la fracción proteica responsable de la espumabilidad de los vinos.

Gracias a nuestro proceso de producción **Fluid Stabilization Process** podemos presentar BICLAR MOUSSE L como un producto de máxima estabilidad y reactividad, asegurando comodidad y facilidad en su uso.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis 50 - 100 ml/Hl.

#### Dosis máxima legal

10 ml/l

Cantidad de NFA aportado por

#### Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO<sub>2</sub>: 5 ± 1 g/l.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

La presentación en formato líquido facilita las operaciones de clarificación y la instantaneidad de las mismas.

Siempre ha de asociarse a la inoculación de las levaduras.

Imprescindible calcular la cantidad a aportar y diluir siempre en 10 veces su peso en agua o en vino asegurando su correcta dispersión antes de añadir lentamente al depósito asegurado su correcta homogeneización.

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

## BICLAR MOUSSE L

# DOLMAR

### **MODO DE EMPLEO**

---

La presentación en formato líquido facilita las operaciones de clarificación y la instantaneidad de las mismas.

Siempre debe asociarse a la inoculación de las levaduras.

Imprescindible calcular la cantidad a aportar y diluir siempre en 10 veces su peso en agua o en vino asegurando su correcta dispersión antes de añadir lentamente al depósito asegurado su correcta homogeneización.

### **PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL**

---

Envases de 1 kg y 22 kg

Cisterna de 1.060 kg

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

### **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

---

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Conservar entre 5 y 25°C.

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