

## BICLAR AROM L

# DOLMAR

### Eliminación de aromas negativos de forma selectiva y clarificación.

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

La estudiada composición de **BICLAR AROM L DOLMAR** hace de él una gran herramienta para la clarificación y eliminación selectiva de moléculas no deseadas en vinos en un solo paso, lo cual conlleva a una gran mejora organoléptica y un rejuvenecimiento de los vinos con presencia de aromas negativos.

SIN CLARIFICANTES DE ORIGEN ANIMAL, la proteína vegetal y bentonita presentes en la mezcla contribuyen a la clarificación del vino actuando frente a los amargores y verdores, lo que conlleva una mejora organoléptica considerable.

Por lo tanto, la sinergia de sus componentes convierte a **BICLAR AROM L DOLMAR** en un gran activo para la elaboración y rejuvenecimiento de vinos durante la fermentación y los posteriores procesos de clarificación.

La presentación en formato líquido facilita las operaciones de clarificación y la instantaneidad de las mismas, suprimiendo la espera del hinchado de la bentonita.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

##### Dosis de uso

Durante fermentación: 200 – 800 ml/HI

Después de fermentación: 100 – 600 ml/HI

##### Dosis máxima legal

1l/HI.

##### Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO<sub>2</sub>: 5,0 ± 0,5g/l.

##### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

#### MODO DE EMPLEO

Disolver 10 veces su peso en vino. Dejar reposar esta solución 1 hora, volver a mezclar el producto; añadir y homogeneizar.

En vino terminado se recomienda mantener el producto 4-5 días en suspensión y dejar decantar.

Tras el tratamiento realizar una clarificación o filtración para eliminar la totalidad del carbón.

#### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1, 22 kg y 1060kg.

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, S.L.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com