

BENTONITA DOLMAR

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Estabilidad proteica y clarificación de mostos y vinos

APLICACIONES ENOLÓGICAS

BENTONITA DOLMAR es una bentonita cálcica y sódica activada capaz de eliminar las proteínas inestables presentes en el vino. Gracias a su activación, la dosis a utilizar es menor que con otro tipo de bentonita.

Esta característica hace que la Bentonita Dolmar sea más respetuosa con el vino tratado obteniendo así la estabilidad y limpidez de los vinos preservando los aromas.

La compactación de las lías con **BENTONITA DOLMAR** es rápida y eficaz obteniéndose un alto rendimiento al final de la clarificación.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

En mosto: de 20 a 60 g/Hl.

En vinos: de 20 a 80 g/Hl.

Se recomienda ensayo previo en laboratorio para ajustar la dosis a la necesidad.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

Contiene en su naturaleza silicio cristalino.

MODO DE EMPLEO

Dejar hinchar previamente en agua (1 kilo / 10 litros) de 4 a 6 horas. Agitar enérgicamente, a poder ser con una hélice, varias veces durante el periodo de hidratación. El tiempo dependerá de las veces que se agite la bentonita; a mayor frecuencia de agitación, menor tiempo. Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar con una bomba dosificadora y/u homogeneizar con remontado.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1, 5 y 25 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.
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com