

## Tratamiento para mejorar brillo y tonalidad

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**BICLAR DOLMAR**, producto creado para optimizar la clarificación y la eliminación de compuestos oxidados y oxidables de los vinos ecológicos. Dentro de la composición de **BICLAR DOLMAR** encontramos:

Carbón vegetal activado con alto poder de adsorción especialmente indicado para la eliminación de compuestos oxidados y oxidables, evitando de este modo el pardeamiento de mostos y vinos.

Mezcla de proteínas vegetales de guisante formuladas para la clarificación de vinos blancos. Actúan frente a los amargores y verdoros de los vinos blancos, confiriéndoles una mejora organoléptica notable.

Bentonita de naturaleza activada capaz de eliminar las proteínas inestables presentes en el vino, respetando las características organolépticas de los vinos tratados.

Gracias a su activación, la dosis a utilizar de **BICLAR DOLMAR** es menor que con otro tipo de clarificantes, produciendo un reducido volumen de lías y por lo tanto, una mínima pérdida de vino.

Se recomienda trasegar el vino una vez finalizado el tratamiento y si fuera necesario filtrar con placa **VERSAFIX XE44**

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis media 20 y 180 g/Hl.

#### Dosis máxima legal

180 g/Hl.

#### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

#### Contraindicaciones y precauciones

Contiene en su naturaleza silicio cristalino.

### MODO DE EMPLEO

Dejar hinchar de 4 a 6 horas previamente en agua. Dispersar el producto en 10 veces su peso en vino. Añadir y homogeneizar energicamente. Poner en suspensión el producto varias veces durante los primeros días para aumentar su eficacia.

En vino terminado se recomienda mantener el producto 4-5 días en suspensión. Tras el tratamiento si fuera necesario, realizar una clarificación o filtración para eliminar la totalidad del carbón.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 kg.

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

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor, evitar temperaturas extremas. Es recomendable una temperatura de almacenamiento entre 5-25 °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.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024

