

# BICLAR SMART L

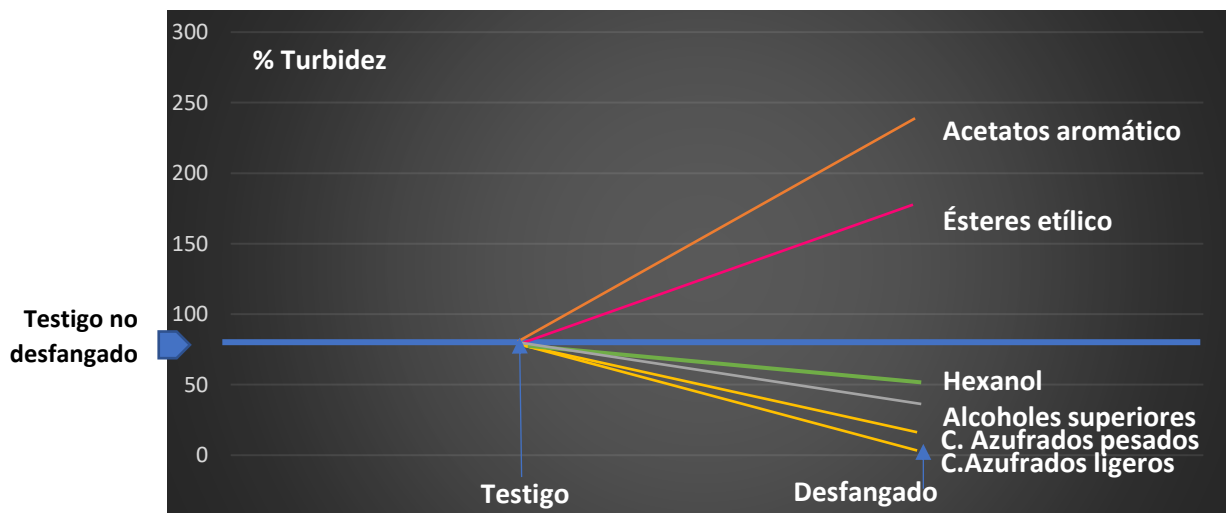
FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Optimiza tus desfangados estáticos en variedades sin SO<sub>2</sub>

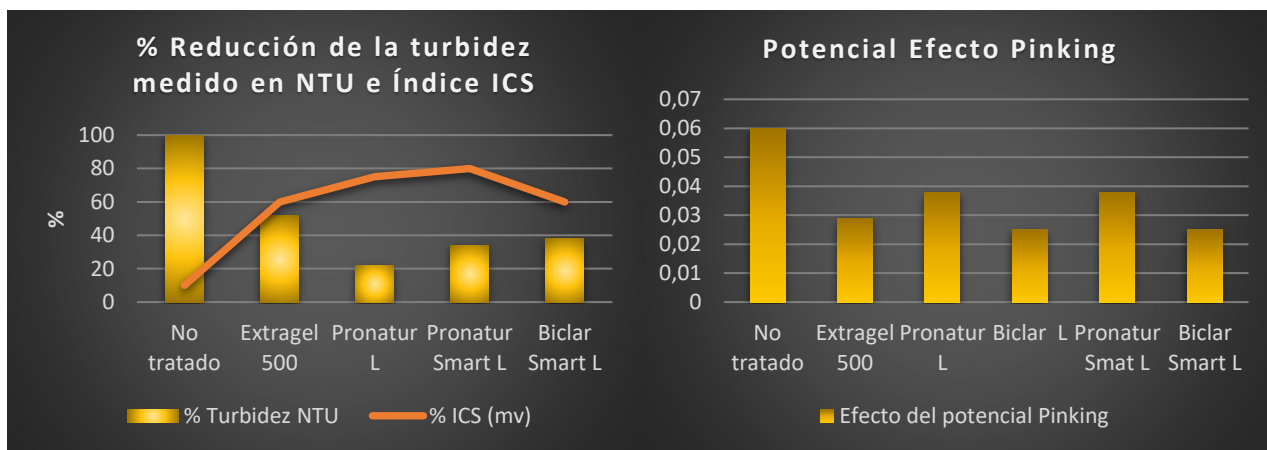
### APLICACIONES ENOLÓGICAS

BICLAR SMART L DOLMAR, producto creado para optimizar los desfangados de variedades donde queramos preservar la riqueza aromática.



Desfangado y composición de los vinos (J. Blouin y E. Pinaud)

Gracias a su activación y a su composición, conseguimos llevar a cabo los desfangados de una manera más rápida, con menor volumen de lías y sobre todo de una forma segura sin el riesgo de un arranque de fermentación gracias a su poder antiséptico, pudiendo de esta manera realizarlo sin o con unos niveles muy bajos de SO<sub>2</sub>.



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.

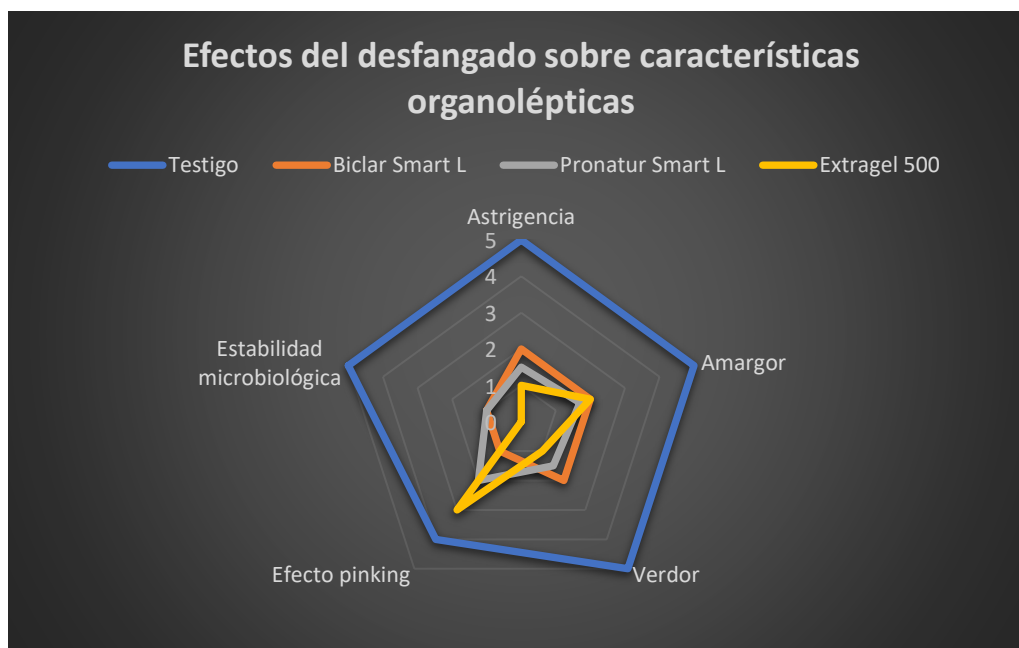
Polígono Entrecarreteras  
C/ La Industria 28  
26200 Haro  
(La Rioja) España  
info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com

Esta ausencia de SO<sub>2</sub> al comienzo la vinificación conlleva una oxidación de las catequinas sensibles al oxígeno, gracias a **BICLAR SMART L DOLMAR** conseguimos durante el desfangado eliminarlas, reduciendo o incluso disminuyendo así la tendencia a la oxidación y/o al pinking de nuestros vinos.

En su composición 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, y que actúan frente a los amargores y verdoros de los vinos blancos, confiriéndoles una mejora organoléptica notable.
- Bentonita activada: capaz de eliminar las proteínas inestables presentes en el vino, respetando las características organolépticas de los vinos tratados.
- Quitosano natural de origen fúngico con elevada reactividad que permite reducir e incluso eliminar de forma considerable la actividad microbiana, llegando a eliminar hasta el 95% de bacterias de los géneros *Acetobacter*, *Pediococcus*, *Oenococcus*, o *Lactobacillus*; hasta el 97% de levaduras y hasta el 50% de mohos.



Gracias a nuestro sistema innovador de procesado de líquidos **FSP Dolmar** conseguimos disminuir la viscosidad y favorecer la estabilidad de la mezcla, facilitando de este modo no solo su uso sino también su homogeneización y la perfecta eficacia del producto.

**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



# BICLAR SMART L

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

---

### Dosis de uso

Dosis 50 – 200 ml/Hl

### Dosis máxima legal

280 ml/Hl. No se recomienda tratar a concentraciones tan altas.

### Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO<sub>2</sub>: 4,5 ± 0,5 g/l.

### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

## MODO DE EMPLEO

---

Agitar bien el envase de **BICLAR SMART L DOLMAR** antes de su utilización.  
Incorporar al mosto dos horas después de la adición de la enzima de clarificación.

## PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

---

Envase de 22 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 preferentemente 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.

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](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)

DOLMAR



**Dolmar Productos, S.L.U.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

[info@dolmar.es](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)