

Adyuvante vinos espumosos

APLICACIONES ENOLÓGICAS

CLARMOUSSE DOLMAR es una bentonita seleccionada por su gran pureza para la clarificación de los vinos en su segunda fermentación en botella.

Importante destacar que **CLARMOUSSE DOLMAR** presenta un bajo poder desproteneizante, característica imprescindible para el mantenimiento, persistencia y finura de la espuma.

Gracias a su acción, obtenemos un lecho firme, no adherente al cristal de la botella, que va dirigiéndose con el efecto del removido hacia el cuello de la botella, de forma compacta y sin roturas.

CLARMOUSSE DOLMAR retiene de forma eficaz a las levaduras en su lecho, así como a las partículas responsables de la turbidez.

Adaptable a cualquiera de las técnicas de removido, **CLARMOUSSE DOLMAR** puede utilizarse tanto en vinificaciones convencionales en pupitre como en procesos en giropales.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 2 a 3 g/ Hl de vino a embotellar.

Dosis máxima legal

No aplica

Declaración de alérgenos

No aplica

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kilo de **CLARMOUSSE DOLMAR** en 20 litros de agua mineral fría. Agitar enérgicamente hasta conseguir una total disolución. Dejar reposar de 4 a 6 horas y agitar de nuevo.

De la solución obtenida, utilizar 60 ml por hl de vino a embotellar.

A la cantidad requerida de fermento añadirle el adyuvante con la ayuda de un dosificador, homogeneizando bien la mezcla. Agitar durante 30 minutos e incorporar la mezcla al vino base. Posteriormente adicionar el resto de componentes del tiraje. Agitar durante todo el proceso de embotellado.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 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, 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

