

Clarifica y elimina olores anómalos en un solo paso

APLICACIONES ENOLÓGICAS

En el proceso de clarificación buscamos la eliminación de compuestos que presentan inestabilidad en los vinos, tales como proteínas, compuestos polifenólicos oxidables, y partículas de peso molecular elevado que conforman la turbidez.

Con **FORTICLAR DOLMAR** conseguimos la clarificación y estabilización de los vinos en un solo paso gracias a la combinación adecuada de proteína de origen vegetal, en concreto proteína de patata junto a bentonitas.

A su alto poder clarificante hay que sumarle su acción frente a olores anómalos, tales como aromas a suciedad y/o moléculas azufradas que se eliminan gracias a la combinación de coadyuvantes con alto poder adsorbente.

La floculación de **FORTICLAR DOLMAR** es rápida y se obtienen lías bien compactadas, disminuyendo al máximo las pérdidas de vino.

En su conjunto, **FORTICLAR DOLMAR** clarifica y estabiliza los vinos, corrigiendo a su vez las notas amargas y astringentes de los taninos verdes, consiguiendo vinos más amables y menos duros en boca y limpiando por completo los perfiles aromáticos, ayudando a resaltar los aromas positivos de los vinos y su intensidad.

Especialmente indicado para el tratamiento de vinos prensa, donde juntamos en muchos de los casos la dificultad en su clarificación y estabilización con las notas negativas anteriormente descritas.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis 30-80 g/hl.

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

Dosis máxima legal

Dosis máxima legal: 100 g/hl.

Una dosis de 100 g/hl de FORTICLAR aporta un total de 3,5 mg/l de cobre.

La cantidad máxima permitida de cobre residual en vino tratado es de 1 mg/l.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

Contiene en su naturaleza silicio cristalino.

MODO DE EMPLEO

Dejar hinchar previamente en agua (1kilo/10 litros) de 4 a 6 horas.

Agitar enérgicamente, varias veces durante el periodo de hidratación.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar homogeneizando.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 10 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

