

## PVPP 20% + Bentonita activada + Proteína vegetal de guisante + Celulosa

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

La presencia de proteína vegetal extraída del guisante en **POLYCEL NATUR DOLMAR** hace de este producto una alternativa idónea a la utilización de clarificantes convencionales.

Con **POLYCEL NATUR DOLMAR** aseguramos no sólo el estar libre de alérgenos, sino que también evitamos el uso de clarificantes de origen animal, importante cada día más en muchos mercados vinícolas.

El PVPP presente en **POLYCEL NATUR DOLMAR** actúa frente a los polifenoles oxidados y oxidables de los vinos blancos y rosados, evitando así los efectos que el oxígeno tiene sobre éstos.

Con **POLYCEL NATUR DOLMAR** eliminamos el riesgo de pardeamiento, obteniendo vinos con mayor longevidad y estabilidad en el tiempo. La mejora en carácter organoléptico se ve reflejada no sólo en la restauración del color, sino también en la limpidez y finura obtenidas en nariz. Conseguimos disminuir el amargor y aumentar los aromas afrutados de los mostos y vinos.

En vinos oxidados se elimina el carácter de maderización propio de los mismos.

La acción conjunta de la bentonita y de la proteína vegetal hace de **POLYCEL NATUR DOLMAR** una ventajosa elección a la hora de la clarificación, realizando en un solo paso la limpieza y estabilización de los vinos. La bentonita permite compactar los flóculos obteniendo lías bien densas.

Siempre es aconsejable realizar un ensayo de estabilización proteica después del tratamiento para asegurarnos de la correcta estabilidad de los vinos.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso.

Mostos: 40 a 120 g/hl.

Vinos blancos y rosados: 30 a 60 g/hl.

#### Dosis Máxima Legal.

POLYCEL NATUR DOLMAR: 400 g/hl.

#### Declaración de alérgenos.

Libre de alérgenos.

#### Contraindicaciones y precauciones.

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de **POLYCEL NATUR DOLMAR** en 10 litros de agua fría (nunca en mosto o vino).

La disolución es fácil pero parcial (PVPP insoluble).

Incorporar al mosto o al vino 1h después.

Separar el precipitado del mosto y filtrar en el caso del vino.

La preparación líquida debe ser utilizada en el mismo día.

Homogeneizar la solución en cada uso.

### 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

