

## ELIMINACIÓN DE AROMAS INDESEADOS EN MOSTOS Y VINOS

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Las desviaciones aromáticas debidas a diversos contaminantes, así como a la presencia de contaminaciones fúngicas en campo como *Botrytis cinérea* y *Penicilium sp*, producen en muchos casos moléculas con aromas extraños e indeseables que alejan a los vinos de la calidad buscada.

Moléculas con aromas a moho, tierra, remolacha, champiñón entre otros, enmascaran los aromas positivos de los vinos viéndose muy afectada su calidad organoléptica.

Estos compuestos provocan un importante efecto sensorial desagradable no sólo en nariz sino en algunos casos también en boca y que deprecian el vino.

Desde Dolmar desarrollamos **PROCLEAN DOLMAR**, formulado tras una exhaustiva selección de materias primas elegidas por su alto poder de absorción como carbones y corteza de levadura junto a moléculas como el cobre que terminan de limpiar el aroma de los vinos.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Su dosis dependerá del grado de tratamiento a realizar. Recomendamos ensayos previos en laboratorio.

Dosis: 20 – 80 g/Hl.

#### Dosis máxima legal

150g/Hl

100 g/Hl de PROCLEAN DOLMAR aportan 1,75 mg/hL Cu.

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

#### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

Dispersar **PROCLEAN DOLMAR** en 10 veces su peso en vino. Se recomienda mantener el producto 4-5 días en suspensión y dejar decantar. Tras el tratamiento realizar una clarificación o filtración para eliminar la totalidad del producto.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase monodosis de 5 y 10 kg.

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

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor. Conservar 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

