

PRONATUR SMART L

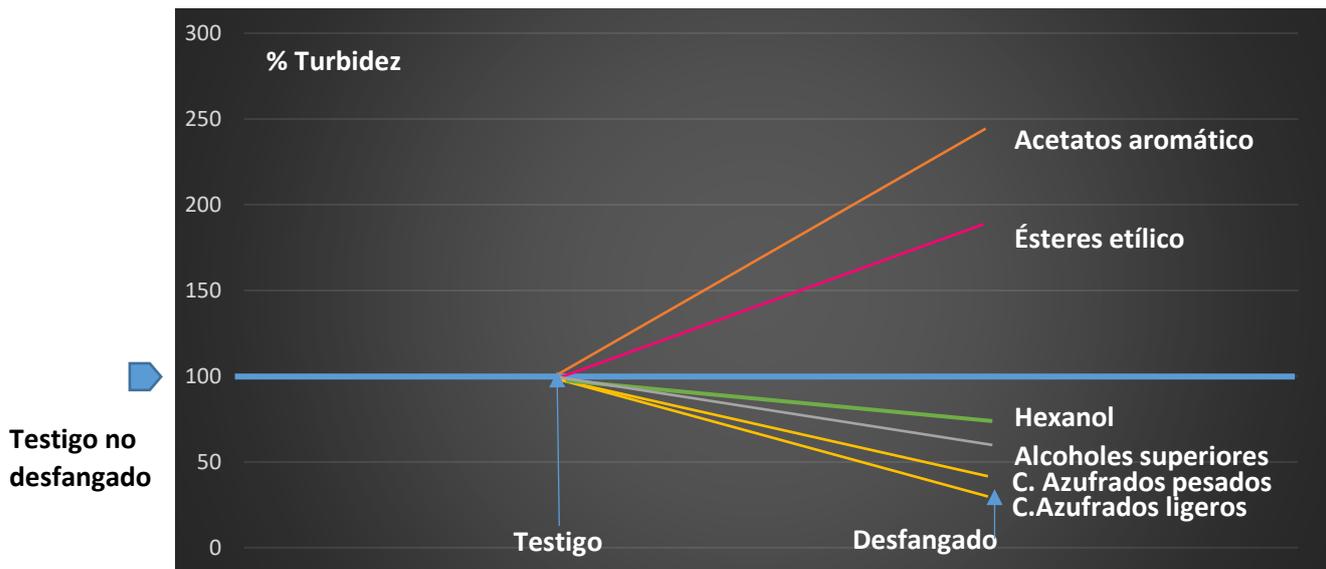
FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Optimiza la flotación sin la presencia de SO₂

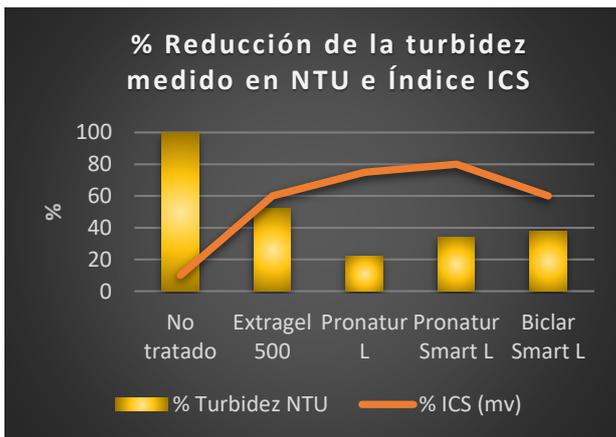
APLICACIONES ENOLÓGICAS

PRONATUR SMART L DOLMAR desarrollado para la optimización de los procesos de flotación en aquellos mostos donde queramos eliminar el sulfitado inicial buscando la disminución del contenido de SO₂ total en el vino acabado. Esta menor concentración final preservará de este modo el carácter e intensidad aromática de los vinos.



Cuadro 1.1. Desfangado y composición de los vinos (J. Blouin y E. Pinaud)

Su formulación, un equilibrio perfecto de proteínas vegetales de patata y guisante hace que **PRONATUR SMART L DOLMAR** floccule rápido y forme un volumen de lías bien compactado, disminuyendo al máximo las pérdidas de vino y mejorando el rendimiento con respecto a otras proteínas de origen vegetal.



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

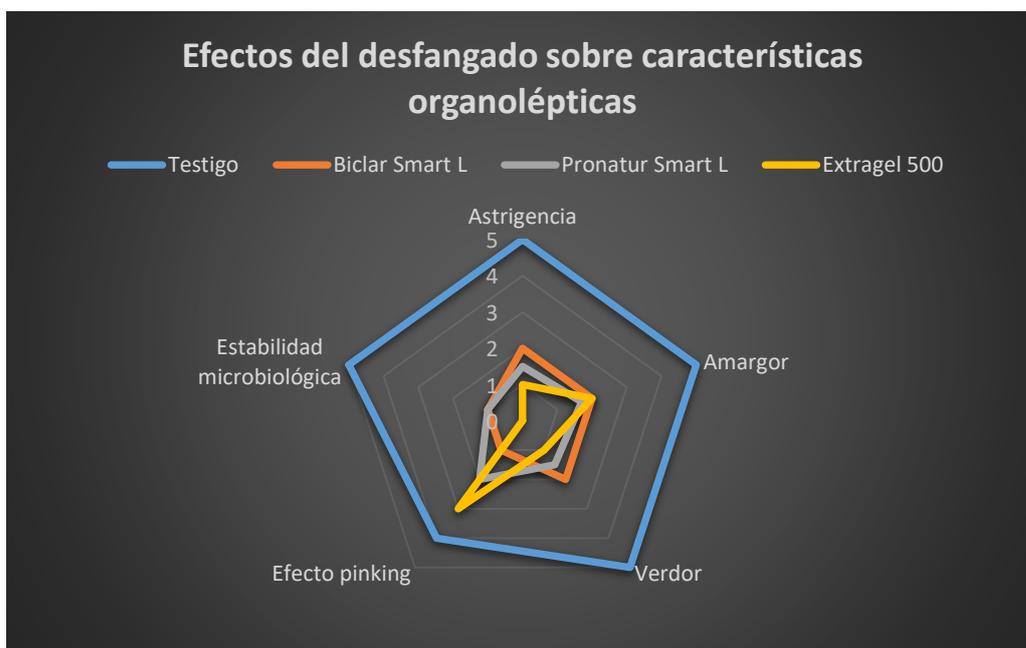
PRONATUR SMART L

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Junto a las proteínas **PRONATUR SMART L DOLMAR** presenta 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.

Su uso facilita la flotación disminuyendo las notas astringentes y amargas causadas por los taninos más verdes, redondeando la boca y haciendo los vinos más amables y menos duros.



Su formato líquido hace que **PRONATUR SMART L DOLMAR** sea un producto idóneo para el tratamiento de los mostos por flotación.

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



Dolmar Productos, S.L.U.

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

www.dolmarproductos.com

PRONATUR SMART L

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis de 80 - 200 ml/hl.

Dosis máxima legal

280 ml/hl.

Declaración de alérgenos

Contenido en SO₂: 2,0 ± 0,5 g/L

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Agitar enérgicamente hasta completar la homogeneización del producto antes de su utilización.

Incorporar al vino de forma regular a fin de obtener una mezcla inmediata.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 22 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.

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

www.dolmarproductos.com