

Asociación de proteína de patata y bentonita

APLICACIONES ENOLÓGICAS

BENTOPAT DOLMAR es la unión de proteína de patata y bentonitas seleccionadas, que formulan un producto alternativo a la clarificación convencional de gelatina más bentonita.

BENTOPAT DOLMAR cumple los requerimientos necesarios de la no presencia de sustancias alérgenas, no contiene gluten, no utiliza OGM ni productos de origen animal.

Gracias a su alta velocidad de floculación y reactividad, **BENTOPAT DOLMAR favorece la clarificación** de mostos por flotación, decantación estática y clarificación, reduciendo así el tiempo necesario para la obtener la estabilización y limpidez de los mismos.

Con la utilización de **BENTOPAT DOLMAR** conservaremos el color del vino y estabilizaremos materia colorante, elimina los polifenoles oxidables. Mejoraremos la expresión aromática disminuyendo las notas astringentes y amargas causadas por los taninos más verdes. Vinos con mayor redondez en boca y mayor estructura.

La formulación con proteína vegetal de guisante hace que **BENTOPAT DOLMAR** flocule rápido y forme un volumen de lías bien compactado, disminuyendo al máximo las pérdidas de vino y mejorando el rendimiento.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis de 10 a 80 g/hl.

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

Dosis máxima legal

140g/hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

Contiene en su naturaleza silicio cristalino.

MODO DE EMPLEO

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

Agitar enérgicamente, a poder ser con una hélice, varias veces durante el periodo de hidratación.

El tiempo dependerá de las veces que se agite el producto; a mayor frecuencia de agitación, menor tiempo.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar con una bomba dosificadora y/u homogeneizar con remontado.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 10 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

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.

CÓDEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CÓDEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CÓDEX 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: 10/06/2025



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com

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.

CÓDEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CÓDEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CÓDEX 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: 10/06/2025

