

## BENCEL P

# DOLMAR

### À BASE DE BENTONITE, CELLULOSE ET PVPP

#### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**BENCEL P**, grâce à sa formulation complexe, permet à la fois l'adsorption des oxydases, protéines responsables du brunissement des moûts blancs mais assure aussi un bon tassement des floccs formés au cours du traitement (bentonite).

La cellulose permet d'adsorber les composés aromatiques indésirables.

L'emploi de **BENCEL P** au cours de la F.A. limite l'oxydation des vins blancs, son utilisation sur les presses permet d'atténuer l'amertume et les notes herbacées (pvpp).

Après traitement, les vins sont plus limpides, plus nets en bouche sans pour autant être dépouillés.

#### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

##### Dose d'emploi

Moût: 20 - 50 g /hl en début de F.A.

Vin: 15 - 40 g/hl

##### Dose maximale autorisée

Dose maxi légale autorisée : 400 g/hl

Le PVPP est autorisé par le règlement 1493/199/ce (annexe IV) à une dose maximale de 80 g/HL.

##### Libre d'allergènes

**Pas de contre-indications ou précautions particulières**

#### MODE D'EMPLOI

Disperser BENCEL P dans dix fois son poids en eau.

Laisser reposer deux heures et incorporer au moût/vin en homogénéisant bien la cuve. Effectuer une bonne homogénéisation.

Séparer le précipité du moût et filtrer dans le cas du vin.

La préparation du liquide doit être utilisée le même jour.

Homogénéiser la solution dans chaque utilisation.

#### CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Sachet de 1 kg et Sac de 10 kg.

L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 606/2009 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.

Rev: 01/01/2019

**Bio tech**  
Enologie



#somosdolmar

**Dolmar**  
LIVING  
INNOVATION

Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es