

PROT'PAT

DOLMAR

CLARIFIANT À BASE DE PROTÉINES VÉGÉTALES PURES DE POMME DE TERRE

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

PROT'PAT est un clarifiant issu de la pomme de terre qui s'utilise aussi bien sur moût que sur vin. Il permet d'éliminer les composés phénoliques oxydés ou oxydables.

Il présente un réel intérêt en flottation du fait de sa grande vitesse de floculation et d'un bon compactage des mousses. Son utilisation **sur vin**, permet une clarification rapide avec un très bon tassement des lies. On obtient des vins plus souples, moins astringents ayant une meilleure stabilité colorante dans le temps.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

Les doses recommandées sont variables en fonction du cépage, des caractéristiques du vin et du but recherché.

Flottation : 3 à 10 g /hl.

Moûts blancs et rosés : 1 à 15 g/hl.

Moûts de presse : 5 à 30 g/hl.

Vins : 1 à 10 g/hl.

Dose maximale autorisée

Non applicable.

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières

MODE D'EMPLOI

Dissoudre **PROT'PAT** dans dix fois son poids en eau. Agiter vigoureusement pour obtenir sa parfaite dissolution. Ajouter au moût ou au vin avec une pompe doseuse ou un injecteur de colle au cours d'un remontage.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

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



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es