

# PRONATUR SMART L

# DOLMAR

## Optimiser la flottation sans la présence de SO<sub>2</sub>

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**PRONATUR SMART L DOLMAR** est développé pour l'optimisation des processus de flottation dans les moûts où nous voulons éliminer le sulfitage initial, en cherchant à diminuer la teneur totale en SO<sub>2</sub> dans le vin fini. Cette concentration finale plus faible préservera ainsi le caractère et l'intensité aromatique des vins.

Sa formulation, un équilibre parfait de protéines végétales de pomme de terre et de pois, fait flocculer rapidement **PRONATUR SMART L DOLMAR** et former un volume de lies bien compacté, minimisant les pertes de vin et améliorant les performances par rapport aux autres protéines d'origine végétale.

En plus des protéines **PRONATUR SMART L DOLMAR** présente du chitosane naturel d'origine fongique avec une réactivité élevée qui permet de réduire et même d'éliminer considérablement l'activité microbienne, parvenant à éliminer jusqu'à 95% des bactéries des genres Acetobacter, Pediococcus, Oenococcus ou Lactobacillus ; jusqu'à 97% de levure et jusqu'à 50% de moisissure.

Son utilisation facilite la flottation en diminuant les notes astringentes et amères provoquées par les tanins plus verts, en arrondissant la bouche et en rendant les vins plus doux et moins durs.

Son format liquide fait de **PRONATUR SMART L DOLMAR** un produit idéal pour le traitement des moûts par flottation.

### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

#### Dose d'emploi

De 80 à 200 ml/hl.

#### Dose maximale autorisée

250 ml/hl.

#### Déclaration d'allergènes

Contient des sulfites.

Teneur en SO<sub>2</sub> : 4 ± 0,5g/l.

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

### MODE D'EMPLOI

Agiter l'emballage avant l'usage.

Ajouter à la cuve, tout en assurant une bonne homogénéisation.

### CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballages de 1 et 20 kg. L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

### CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

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

Il est recommandé une température de conditionnement entre 5 et 25 °C.

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et 2019/934 et par conséquent toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL selon la version en vigueur. Il répond en effet aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE, ainsi qu'à ses règles d'hygiène et respecte les réglementations européennes en matière de denrées alimentaires, comme les additifs ou les auxiliaires agroalimentaires.

ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et il n'en contient pas non plus.

NON-IONISATION : Ce produit n'a été soumis à aucun traitement ionisant.

Rev: 01/04/2020



#somodolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es