

PRONATUR CLAR FAST L

DOLMAR

PROTÉINE VÉGÉTALE DE POMME DE TERRE LIQUIDE

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

PRONATUR CLAR FAST L est un produit sous forme liquide, composé de protéines extraites de pomme de terre.

PRONATUR CLAR FAST L est une alternative à la clarification conventionnelle d'origine animale que l'on pratiquait avec la gélatine.

Sa formulation permet une floculation rapide en formant un volume de lies compact, qui limite au minimum les pertes de vin et améliore considérablement l'efficacité de la clarification par rapport à d'autres protéines d'origine végétale.

PRONATUR CLAR FAST L facilite les clarifications, atténue les notes astringentes et amères causées par les tanins verts ; il apporte de la rondeur en bouche et rend les vins plus souples.

La forme liquide de **PRONATUR CLAR FAST L** en fait un produit idéal pour traiter les moûts par flottation.

PRONATUR CLAR FAST L ne contient pas de gluten et n'est composé d'aucun OGM ou autres organismes d'origine animale.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

De 30 à 70 ml/hl.

Il est conseillé de réaliser un essai préalable en laboratoire pour déterminer la dose nécessaire.

Dose maximale autorisée

Non applicable.

Déclaration d'allergènes

Teneur en SO₂: 4,0 ± 1,0 g/l.

Pas de contre-indications ou précautions particulières

MODE D'EMPLOI

Bien agiter avant utilisation.

Ajouter uniformément au vin afin d'obtenir un mélange immédiat.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

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

CONDITIONS DE CONSERVATIONS ET DE TRANSPORT

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

DENRÉE ALIMENTAIRE : Ce produit se conforme aux réglementations CE 491/2009 et 606/2009 ; par conséquent se conforme à toutes les garanties de pureté pour être additionné à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit se conforme au CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL dans sa version en vigueur et répond 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 additifs ou auxiliaires agroalimentaires. ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas ne contient non plus d'organismes génétiquement modifiés. NON-IONISATION : Ce produit n'a été pas soumis à aucun traitement ionisant.

Rev: 02/01/2018



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es