

## POLYCEL NATUR

**PVPP 20% + Bentonite + Protéine Végétale de Pois + Cellulose**

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La présence de protéines végétales extraites du pois dans **POLYCEL NATUR DOLMAR** fait de ce produit une alternative idéale à l'utilisation des clarificateurs conventionnels.

Avec **POLYCEL NATUR DOLMAR**, nous veillons non seulement à être exempts d'allergènes, mais nous évitons également l'utilisation de clarifiants d'origine animale, qui est de plus en plus important sur de nombreux marchés du vin.

Le PVPP présent dans **POLYCEL NATUR DOLMAR** agit contre les polyphénols oxydés et oxydables dans les vins blancs et rosés, évitant ainsi les effets que l'oxygène a sur eux.

Avec **POLYCEL NATUR DOLMAR**, nous éliminons le risque de brunissement, en obtenant des vins avec une plus grande longévité et stabilité dans le temps.

L'amélioration du caractère organoleptique se reflète non seulement dans la restauration de la couleur, mais aussi dans la limpidité et la finesse obtenues au nez. Nous arrivons à réduire l'amertume et à augmenter les arômes fruités des moûts et des vins.

Dans les vins oxydés, le caractère de leur propre madérisation est éliminé.

L'action conjointe de la bentonite et des protéines végétales fait de **POLYCEL NATUR DOLMAR** un choix avantageux pour clarifier, nettoyer et stabiliser les vins en une seule étape. La bentonite permet de compacter les floccs et d'obtenir des lies très denses.

Il est toujours conseillé de réaliser un test de stabilisation protéique après traitement pour s'assurer de la bonne stabilité des vins.

### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

#### Dose d'emploi

Moûts : 40 à 120 g/hl.

Vins blancs et rosés : 30 à 60 g/hl.

#### Dose maximale autorisée

POLYCEL NATUR DOLMAR: 400 g/hl.

#### Déclaration d'allergènes

Sans allergènes.

#### Contre-indications et précautions

Pas de contre-indications

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre 1 kg de **POLYCEL NATUR DOLMAR** dans 10 litres d'eau froide (jamais dans du moût ou du vin). La dissolution est facile mais partielle (PVPP insoluble).

Ajouter au moût ou au vin 1h plus tard.

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

La préparation liquide doit être utilisée le jour même.

Homogénéiser la solution à chaque utilisation.

### CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballage de 1 et 10 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.

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: 01/10/2021



**Dolmar Productos, S.L.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com