

CLEAN'AROM

DOLMAR

ÉLIMINATION D'ARÔMES INDÉSIRABLES DANS LES MOÛTS ET LES VINS

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Les déviations aromatiques produites par plusieurs contaminants et la présence des contaminations fongiques au vignoble (telles que *Botrytis cinerea* et *Penicillium sp*) produisent, dans la plupart des cas, des molécules aux arômes indésirables.

Ce sont des molécules aux arômes de moisissure, terre, betterave, champignon... etc. qui masquent les arômes positifs des vins, en affectant ainsi fortement leur qualité organoleptique.

Ces composés provoquent un important effet sensoriel désagréable non seulement au nez, mais aussi, dans certains cas, en bouche. L'équipe DOLMAR a développé **CLEAN'AROM DOLMAR**, une formulation provenant de la sélection exhaustive de matières premières (des charbons, des écorces de levures...), choisies pour leur pouvoir élevé d'absorption, qui, avec des molécules comme le cuivre, achèvent de peaufiner l'arôme des vins.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

La dose dépendra du degré de traitement à réaliser. Il est conseillé d'effectuer des essais préalables en laboratoire.

Dose : 20 – 80 g/hl.

Dose maximale autorisée :

Dose maximale légale : 117 g/hl (100 g/hl de Clean'Arom Dolmar fournit 1,25 mg/hl de Cu au vin traité).

Déclaration des allergènes Sans allergènes.

Pas de contre-indication ou de précautions particulières.

MODE D'EMPLOI

Disperser Clean'Arom Dolmar dans 10 fois son poids de vin.

Mettre en suspension le produit plusieurs fois pendant les 5 premiers jours pour en accroître son efficacité. Après le traitement, laisser reposer le charbon et faire une clarification ou une filtration pour son élimination totale.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballages de 1kg et 10 kg.

L'étiquetage des conditionnements comporte toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

STOCKAGE

Conserver l'emballage d'origine sans ouvrir, avec la fermeture originelle, à l'abri de la lumière, dans un lieu 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 OENOLOGIQUE : Ce produit se conforme au CODEX OENOLOGIQUE 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



Dolmar Productos Enológicos, S.L.
Polígono Entrecarreteras
C/ La industria 22, 2600
Haro - La Rioja - España
info@dolmar.es
www.dolmar.es