

BENTOCLAR

ASSOCIATION DE CLARIFIANTS PROTÉIQUES ET MINÉRAUX

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

L'association de la bentonite à la gélatine permet d'avoir un spectre d'action plus large sur les composés du moût ou du vin qui perturbent la turbidité du milieu.

BENTOCLAR permet d'éliminer les composés instables tels que les protéines, les composés phénoliques oxydables et autres particules à haut poids moléculaire.

L'élimination spécifique de ces différents composés est définie par les caractéristiques physico-chimiques de chaque type de clarifiant.

BENTOCLAR associe la stabilisation de la bentonite à la clarification de la gélatine.

BENTOCLAR permet de clarifier et de stabiliser les vins rouges en une seule étape, en réduisant le temps normalement requis pour les deux opérations. La floculation est rapide et le volume de lies reste bien compact, ce qui limite au maximum les pertes de vin.

BENTOCLAR, améliore les caractéristiques organoleptiques des vins traités en éliminant les notes amères et astringentes des tanins verts. Les vins obtenus sont plus souples et moins durs en bouche.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

Dose de 20 à 100 g/hl.

Il est conseillé de faire des essais préalables en laboratoire pour adapter la dose aux besoins.

Dose maximale autorisée

Non applicable.

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières

MODE D'EMPLOI

Avant de son utilisation, laisser gonfler le produit dans l'eau (1 kilo/10 litres) entre 4 et 6 heures.

Agiter vigoureusement avec une hélice, plusieurs fois, pendant la période d'hydratation

Ajouter à la totalité du volume à traiter avec une pompe doseuse.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballages de 1, 5 et 15 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. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

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

Bio tech
enologie



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es