

## COLLE DE POISSON

# DOLMAR

ICHTYOCOLLE, ACIDE CITRIQUE, MÉTABISULFITE DE POTASSIUM

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

---

Clarification douce et rapide des vins blancs et rosés, très efficace et respectueuse de la qualité du vin. Apporte une limpidité, brillance et finesse exceptionnelle.  
Améliore la turbidité et la filtrabilité des vins.

### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

---

#### Dose d'emploi

Dose de 1 à 3 g/hl.

Il est préférable de faire des essais en laboratoire afin d'affiner la dose optimale pour chaque vin.

#### Dose maximale autorisée

Contient 37 gr/l d'acide citrique, quantité maximale dans le vin traité: 1 gr/l

#### Libre d'allergènes

Dioxyde de soufre et sulfites.  $4 \pm 0,5$ g/l.

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

### MODE D'EMPLOI

---

Dissoudre la COLLE DE POISSON dans de l'eau à une proportion de 1L/10 g en agitant énergiquement. Laisser reposer pendant 2 à 3 heures. Mélanger à nouveau en maintenant une forte agitation et incorporer au vin. Homogénéiser. La solution obtenue doit être utilisée sous 24 heures.

### CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

---

Sachet de 100 grs.

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.

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**  
LIVING  
INNOVATION

Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras  
C/ La industria 22, 2600  
Haro - La Rioja - España  
info@dolmar.es  
www.dolmar.es