

DOLMAR

Clarification et élimination des arômes indésirables en une seule étape

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Lors du processus de clarification des vins, on cherche à éliminer des composés instables, tels que les protéines, les composés polyphénoliques oxydables et les particules au poids moléculaire élevé, qui perturbent la turbidité.

Avec **FORTICLAR DOLMAR** on peut clarifier et stabiliser en une seule étape grâce à la synergie entre la protéine de pomme de terre et la bentonite.

Outre son haut pouvoir clarifiant, **FORTICLAR DOLMAR** apporte son action contre les arômes indésirables, comme l'odeur de réduit due aux molécules soufrées.

FORTICLAR DOLMAR permet d'obtenir des lies très compactes et réduit au maximum les pertes de vin.

FORTICLAR DOLMAR, dans son ensemble, clarifie et stabilise les vins, en corrigeant à la fois les notes amères et astringentes des tanins verts. Cela se traduit par des vins plus souples et moins durs en bouche.

FORTICLAR DOLMAR est spécialement recommandé pour traiter des vins de presse où l'on trouve souvent des difficultés dans la clarification et la stabilisation avec des notes négatives exposées précédemment.

FORTICLAR DOLMAR améliore significativement les profils aromatiques des vins traités ; les vins obtenus sont nets, droits avec une plus grande finesse aromatique.

DOSES D'EMPLOIS ET DÉCLARATIONS**Dose d'emploi**

De 30 à 80 g/Hl

Des tests de laboratoire préalables sont recommandés pour ajuster la dose requise.

Dose maximale légale

Dose maximale légale : 100 g/Hl

Une dose de 100 g/Hl de FORTICLAR contribue au total à 3,5 mg/Hl de cuivre.

La quantité maximale admissible de cuivre résiduel dans le vin traité est de 1 mg/L 100 g/hl

Déclaration des allergènes

Sans allergène.

Pas de contre-indication ou de précautions particulières..

MODE D'EMPLOI

Laisser gonfler précédemment dans de l'eau (1 kg/10 litres) entre 4 et 6 heures. Agiter énergiquement avec une hélice plusieurs fois au cours de l'hydratation.

Ajouter sur le volume à traiter avec une pompe doseuse.

CONDITIONNEMENT ET DUREE DE VIE

Sachets de 1 kg et sacs de 10 kg.

L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration.

STOCKAGE

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

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.

Rev: 02/01/2018

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es