

BICLAR L

DOLMAR

Alternative à la PVPP : élimine les catéchines oxydées et oxydables.

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

BICLAR L DOLMAR a été créé pour optimiser la clarification et l'élimination des composés oxydés et oxydables des vins issus de l'agriculture biologique.

BICLAR L est une association de clarifiants végétaux et minéraux :

- Du charbon végétal activé avec un grand pouvoir d'absorption des composés oxydés et oxydables, évitant ainsi le brunissement des moûts et des vins.
- Un mélange de protéines végétales de pois formulé pour clarifier les vins et diminuer l'amertume et la verdeur.
- Une bentonite activée spécifique pour l'élimination des protéines du vin dans le respect de sa typicité variétale.

Grâce à sa formulation unique, **BICLAR L DOLMAR** est efficace à faible dose par rapport à ses concurrents et produit un faible volume de lies donc une perte minimum de vin.

Sa présentation liquide facilite son utilisation et augmente sa rapidité d'action (pas de phase de gonflement).

Une fois le vin traité, laissez décanter et pratiquez un soutirage. Si nécessaire, une filtration sur plaque SAS 95 est recommandée.

DOSES D'UTILISATION ET DÉCLARATIONS

Dose 50 ml/Hl sur moût.

Dose 70 ml/Hl en flottation.

Dose 100 ml/Hl sur presses variétales et base de mousse.

Dose 200 ml/Hl sur presses oxydées.

Doses maximales légales :

1000 ml/Hl. Evitez de traiter à de telles doses élevées.

Présence d'allergènes :

Contient des sulfites.

Concentration en SO₂ : 5 ± 1 g/l.

Pas de contre-indication ni de précautions particulières.

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: 02/01/2018



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

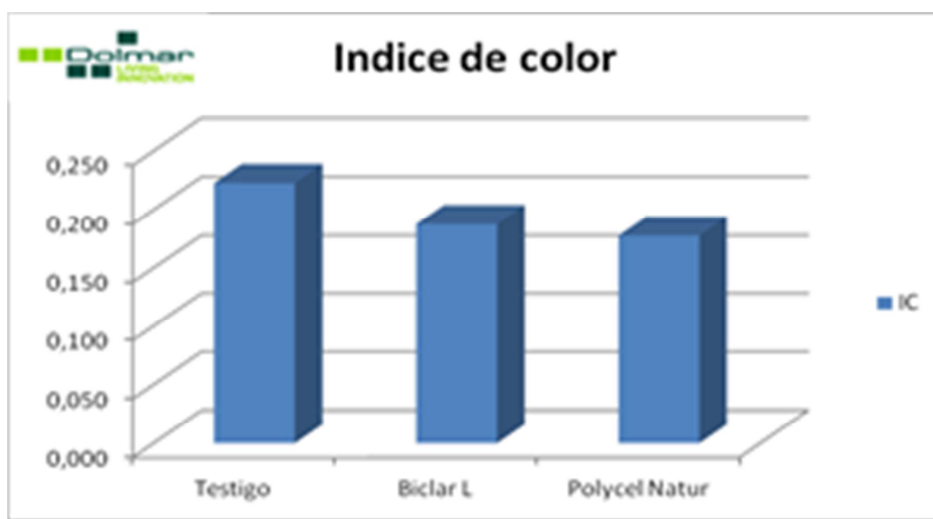
info@dolmar.es

www.dolmar.es

BICLAR L

DOLMAR

COMPARATIF BICLAR L DOLMAR 90 ml/HL vs POLYCEL NATUR 50 g/HL



MODE D'EMPLOI

Bien homogénéiser le bidon de **BICLAR L DOLMAR** avant emploi.
 Incorporer au moût ou au vin de manière régulière pour obtenir un mélange homogène.
 Sur vin fini, il est recommandé de maintenir le produit en contact avec le vin 4 à 5 jours et laisser décanter.
 Pratiquez un soutirage ou une filtration si nécessaire.

CONDITIONNEMENT ET DUREE DE VIE

Flacon de 1 kg et bidon de 22 kg
 Cuve palette de 1.060 kg.

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

STOCKAGE

Conserver l'emballage d'origine fermé et à l'abri de la lumière dans un endroit sec et sans odeur entre 5 et 25°C.

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: 02/01/2018



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es