

VEGET PRO NATURE

DOLMAR

A BASE DE PROTÉINES VÉGÉTALES PURES

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

VEGET PRO NATURE est non OGM et libre d'allergènes, il évite l'utilisation de clarifiants d'origine animale.

VEGET PRO NATURE est un mélange de protéines végétales de pois formulé pour la clarification du vin.

Sa nature et sa formulation permettent une clarification efficace à très faibles doses, sans goût et odeur résiduelle de pois dans le vin.

VEGET PRO NATURE s'utilise en FLOTTATION en remplacement de la gélatine.

VEGET PRO NATURE s'utilise également sur des vins en phase d'élevage; il génère un faible volume de lies, respecte la couleur, la structure et préserve l'expression aromatique du vin traité.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

Moûts (flottation): 15 à 30 g/hl

Vins blancs, rosés et rouges: 5 à 15 g/hl.

Dose maximale autorisée

Non applicable.

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions

MODE D'EMPLOI

Dissoudre **VEGET PRO NATURE** dans dix fois son poids en eau. Agiter vigoureusement pour obtenir sa parfaite dissolution.

Ajouter au moût ou au vin avec une pompe doseuse ou un injecteur de colle au cours d'un remontage. Sur vins blancs, il est recommandé de faire ensuite un collage avec BENTO G.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Sachet de 1 kg et Sac de 10kg.

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

CONDITIONS DE CONSERVATION ET TRANSPORT

Conserver l'emballage rempli, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit 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 ŒNOLOGIQUE : Ce produit se conforme au CODEX ŒNOLOGIQUE 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: 01/01/2019

Biotech
Enologie



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es