

GELCLAR

DOLMAR

GÉLATINE TRÈS CONCENTRÉE POUR FLOTTER LES MOÛTS BLANCS, ROSÉS OU ROUGES.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

GELCLAR est une solution de gélatine alimentaire d'origine porcine qui permet de clarifier les vins tout en préservant le caractère variétal du cépage.

Ce type de gélatine, du fait de son hydrolyse enzymatique ménagée, respecte la structure tannique des vins et apporte une excellente limpidité sur des vins riches en colloïdes mucilagineux difficiles à clarifier.

GELCLAR peut être utilisée également pour les débourbages par flottation.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

Gelclar 10.

Vin blanc et rosé : 30 - 60 ml/hl

Vin rouge : 40 - 100 ml /hl

GELCLAR 20

Vin blanc et rosé : 15 - 30 ml/hl

Vin rouge : 20 - 50 ml /hl

GELCLAR 50

Vin blanc et rosé : 6 - 12 ml/hl

Vin rouge : 8 - 20 ml /hl

Dose maximale autorisée

Gelclar 10/20 : Contient 2 gr/L d'acide citrique, quantité maximale dans le vin traité: 1 gr/l

Gelclar 50 : Contient 33 gr/L d'acide citrique

Libre d'allergènes

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

Pas de contre-indications ou précautions particulières

MODE D'EMPLOI

Incorporer GELCLAR progressivement à l'aide d'une pompe doseuse puis homogénéiser.

Sur vins blancs et rosés, il est préférable d'utiliser un gel de silice avant l'incorporation de la gélatine.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Bidon de 5kg, 22kg, 24kg et cuve de 1000 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.

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

Biotech
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