

PROLYCEL NB

DOLMAR

PVPP + PROTÉINES DE POIS

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

POLYCEL NB DOLMAR est présenté sur le marché comme l'alternative parfaite pour prévenir l'oxydation des moûts blancs et rosés. Les protéines végétales présentes dans **POLYCEL NB DOLMAR** font de ce produit une alternative idéale à l'utilisation des agents de collage conventionnels.

Avec **POLYCEL NB DOLMAR**, nous garantissons non seulement l'absence d'allergènes, mais nous évitons également l'utilisation d'agents de collage d'origine animale, qui prennent de plus en plus d'importance sur de nombreux marchés viticoles.

La PVPP présente dans **POLYCEL NB DOLMAR** agit contre les polyphénols oxydés et oxydables des vins blancs et rosés, évitant ainsi les effets que l'oxygène exerce sur eux.

Avec **POLYCEL NB DOLMAR** nous éliminons le risque de brunissement, en obtenant des vins avec une plus grande longévité et stabilité dans le temps.

L'amélioration du caractère organoleptique se traduit non seulement par la restauration de la couleur, mais aussi par la limpidité et la finesse obtenues au nez. Nous parvenons à réduire l'amertume et à augmenter les arômes fruités des moûts et des vins.

Dans les vins oxydés, le caractère boisé est éliminé.

Il est toujours conseillé d'effectuer un test de stabilisation des protéines après le traitement pour s'assurer de la bonne stabilité des vins.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dosage pour l'utilisation.

Moûts : 30 à 80 g/hl.

Dosage maximum légal.

POLYCEL NB DOLMAR : 80 g/hl.

Déclaration d'allergènes.

Sans allergène.

Contre-indications et précautions.

Non applicable.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre 1 kg de **POLYCEL NB DOLMAR** dans 10 litres d'eau froide (jamais dans du moût ou du vin). La dissolution est facile mais partielle (PVPP insoluble).

Ajouter au moût avant ou pendant la fermentation. La préparation liquide doit être utilisée le jour même. Homogénéiser la solution à chaque utilisation.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Sac de 10 kg. L'étiquetage de ces emballages comporte toujours la date limite de consommation/de péremption.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

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

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et 2019/934 et par conséquent toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.
CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL selon la version en vigueur. Il répond en effet 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 les additifs ou les auxiliaires agroalimentaires.
ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et il n'en contient pas non plus.
NON-IONISATION : Ce produit n'a été soumis à aucun traitement ionisant.

Rev: 01/01/2021



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com