

Association d'agents clarifiants d'origine végétale et minérale

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

BENTONATUR DOLMAR est la combinaison de protéines extraites de pois et de bentonites sélectionnées, qui permettent de formuler un produit alternatif à la clarification classique de gélatine plus bentonite.

BENTONATUR DOLMAR répond aux exigences nécessaires d'absence de substances allergènes, est sans gluten, n'utilise pas d'OGM et n'utilise pas de produits animaux.

Grâce à son action, **BENTONATUR DOLMAR** permet la clarification des vins rouges en une seule étape, réduisant ainsi le temps nécessaire à la stabilisation et à la clarification.

La formulation avec des protéines végétales de pois permet à **BENTONATUR DOLMAR** de flocculer rapidement et de former un volume de lies bien compactées, réduisant les pertes de vin au minimum et améliorant le rendement.

Avec l'utilisation de **BENTONATUR DOLMAR** nous obtenons des clarifications plus efficaces et plus rapides, les notes astringentes et amères provoquées par les tanins plus verts sont réduites, arrondissant la bouche et rendant les vins plus agréables et moins âpres.

DOSAGE

Dose d'emploi

Dose de 10 à 80 g/hl.

Il est préférable de faire des essais en laboratoire afin d'affiner la dose optimale pour chaque vin.

Dose maximale autorisée

125 g/hl.

Libre d'allergènes

Contre-indications ou précautions particulières

Contient dans sa nature du silicium cristallin.

MODE D'EMPLOI

Laisser gonfler préalablement dans de l'eau (1 kg/10 litres) entre 4 et 6 heures. Agiter énergiquement plusieurs fois lors de la période d'hydratation. La durée de gonflement dépendra du nombre d'agitations du produit (plus la fréquence est grande, moins le temps de gonflement est important).

Ajouter à la totalité du volume à traiter avec une pompe doseuse et/ou homogénéiser lors d'un remontage.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballages de 1 et 15 kg. L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

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.

Ce document est valable 3 ans, sauf remplacement ou indication contraire.

Rev: 01/04/2024

