

BICLAR SMART L

DOLMAR

Optimisez vos débourbages statiques sans SO₂

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

BICLAR SMART L DOLMAR, produit créé pour optimiser les débourbages des cépages où l'on veut conserver la richesse aromatique.

Grâce à son activation et sa composition, **BICLAR SMART L DOLMAR** permet de débourber de manière plus rapide, avec moins de volume de lies et surtout de manière sûre sans risque de début de fermentation grâce à son pouvoir antiseptique, et ceci avec de très faibles niveaux de SO₂.

Cette absence de SO₂ en début de vinification conduit à une oxydation des catéchines sensibles à l'oxygène, grâce à **BICLAR SMART L DOLMAR** nous parvenons à les éliminer lors du soutirage, réduisant ainsi voire diminuant la tendance à l'oxydation et / ou au pinking de nos vins.

Dans sa composition on retrouve :

- Charbon végétal activé, avec haut pouvoir d'adsorption : spécialement indiqué pour l'élimination des composés oxydés et oxydables, évitant ainsi le brunissement des moûts et des vins.
- Mélange de protéines végétales de pois : formulé pour la clarification des vins blancs, et qui agissent contre l'amertume et la verdeur des vins blancs, leur conférant une amélioration organoleptique notable.
- Bentonite activée : capable d'éliminer les protéines instables présentes dans le vin, en respectant les caractéristiques organoleptiques des vins traités.
- Chitosane naturel d'origine fongique à haute réactivité qui permet de réduire ou d'éliminer considérablement l'activité microbienne, parvenant à éliminer jusqu'à 95% des bactéries des genres Acetobacter, Pediococcus, Oenococcus ou Lactobacillus ; jusqu'à 97% de levure et jusqu'à 50% de moisissure.

BICLAR SMART L DOLMAR est présenté sous forme liquide facilitant ainsi son utilisation.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi : Dose : 50-200 ml/hl

Dose maximale autorisée : 1000 ml/hl. Il n'est pas recommandé de faire des traitements à teneur si élevée.

Déclaration d'allergènes : Contient des sulfites. Concentration de SO₂: 5 ± 1 g/l.

Pas de contre-indications ou précautions particulières

MODE D'EMPLOI

Bien agiter le récipient de **BICLAR SMART L DOLMAR** avant de son utilisation.

Incorporer au moût deux heures après l'addition des enzymes pectolitiques.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballages de 1 et 22 kg.

L'étiquetage des conditionnements comporte toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Conserver l'emballage d'origine sans ouvrir, avec la fermeture originelle, à l'abri de la lumière, dans un lieu sec et exempt d'odeurs.

À conserver entre 5 et 25 °C.

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: 01/04/2020



Dolmar Productos Enológicos, S.L.
Polígono Entrecarreteras
C/ La Industria 22, 2600
Haro - La Rioja - España
info@dolmar.es
www.dolmar.es