

POLYBENTGEL

DOLMAR

A BASE DE PVPP, BENTONITE ET GÉLATINE

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La PVPP présente dans **POLYBENTGEL** agit contre les polyphénols oxydés et oxydables des vins blancs et rosés, en évitant ainsi les effets de l'oxygène sur ces vins. Avec **POLYBENTGEL** on élimine le risque de brunissement, faisant des vins avec une plus grande longévité et une plus grande stabilité dans le temps.

L'amélioration des propriétés organoleptiques se reflète non seulement dans la restauration de la couleur mais aussi dans la clarté et la finesse obtenues au nez, en éliminant la caractéristique de madérisation typique dans les vins oxydés. L'action conjointe de la bentonite et de la gélatine rend **POLYBENTGEL** un choix avantageux pour la clarification, en faisant en une seule étape la clarification et la stabilisation des vins.

La bentonite permet de compacter les flocs pour obtenir des lies bien compactées.

Il est toujours conseillé de réaliser un test de la stabilisation des protéines après chaque traitement pour assurer une correcte stabilité des vins.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

De 30 à 60 g/hl

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

Dose maximale autorisée

La PVPP est autorisée à la dose maximale de 80 g/hl.

La dose maximum légale d'utilisation de **POLYBENTGEL** est de 400 g/hl.

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières

MODE D'EMPLOI

Dissoudre 1 kg de **POLYBENTGEL** dans 10 litres d'eau froide (jamais dans moût ou vin). La dissolution est facile mais partielle (car la PVPP est insoluble). Ajouter au moût ou au vin une heure après. On doit séparer le précipité et le moût et filtrer dans le cas du vin. La préparation liquide de **POLYBENTGEL** doit être utilisé le même jour. On doit homogénéiser la solution chaque fois qu'on l'utilise.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Sac de 10 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

Bio tech
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