

BENTONATUR L DOLMAR



Clarificante líquido en base proteína de origen vegetal y clarificante mineral.

CARACTERÍSTICAS

BENTONATUR L producto formulado en base a clarificantes de origen mineral y proteínas vegetales, seleccionadas ambas por su gran pureza y eficacia. **BENTONATUR L** se presenta como la opción en las clarificaciones sin alérgenos, sin contenido en gluten y sin origen animal, propiedades cada día más demandadas en los tratamientos de los vinos.

La bentonita presente en **BENTONATUR L** es de naturaleza cálcica activada, capaz de eliminar las proteínas inestables presentes en el vino, respetando las características organolépticas de los vinos tratados. Las proteínas vegetales que conforman **BENTONATUR L** han sido seleccionadas por su eficacia en la clarificación junto al respeto hacia el vino. Su naturaleza así como su formulación permite una clarificación efectiva a dosis muy bajas, consiguiendo de esta manera una óptima limpidez sin desgranar las características de los vinos.

Sí cabe destacar como beneficio en la clarificación con **BENTONATUR L** el volumen inferior de lías formado tras su uso.

La presentación en formato líquido facilita las operaciones de clarificación y la instantaneidad de las mismas.

DOSIS DE EMPLEO

Vino tinto de 80 a 160 ml/hl.

MODO DE EMPLEO

Agitar bien el envase de **BENTONATUR L** antes de su utilización.

Incorporar al mosto o vino de forma regular a fin de obtener una mezcla inmediata. Aconsejamos para ello el Racor de Clarificación Dolmar.

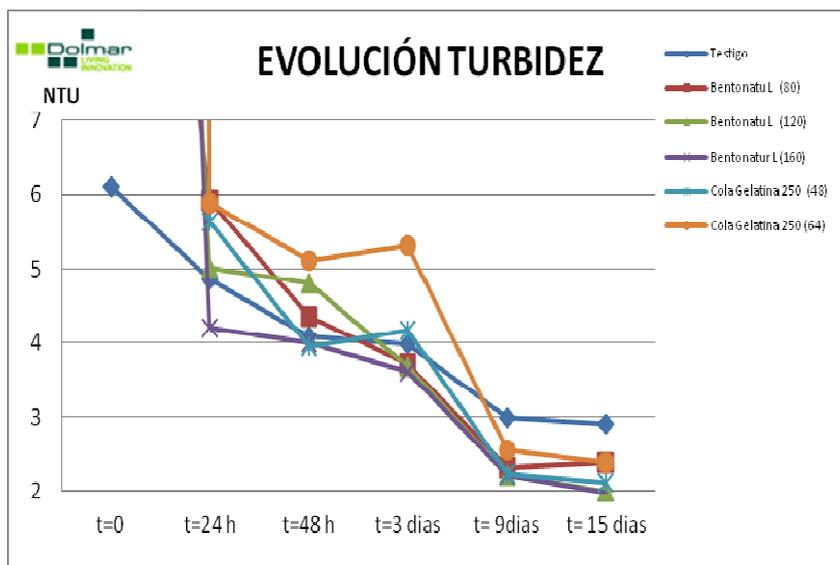
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor, a una temperatura comprendida entre 5-20 °C.

Embalaje abierto: utilizar rápidamente.

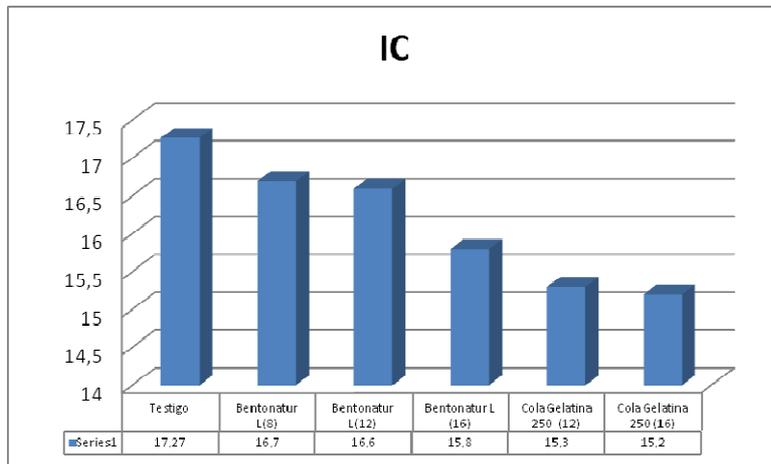
PRESENTACIÓN

Envases de 22, 205 y 1.050kg.



Ensayo vino tinto Toro. Cosecha 2012





DOSIS DE EMPLEO

Vino tinto de 80 a 160 ml/hl.

MODO DE EMPLEO

Agitar bien el envase de BENTONATUR L antes de su utilización.

Incorporar al mosto o vino de forma regular a fin de obtener una mezcla inmediata. Aconsejamos para ello el Racor de Clarificación Dolmar.

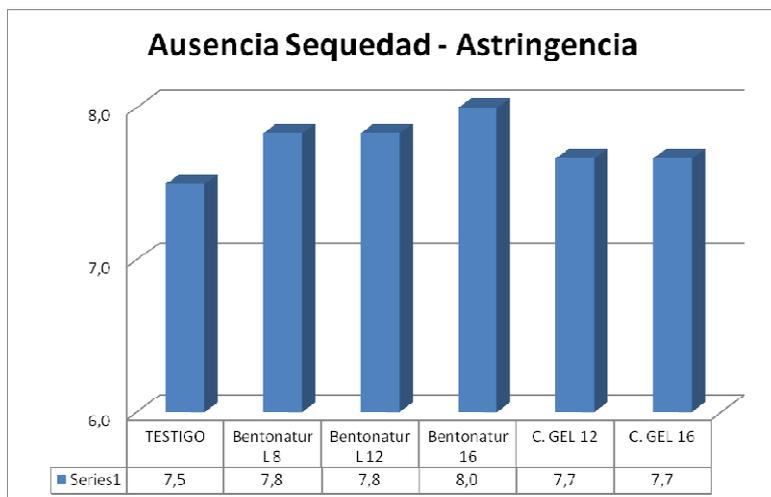
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor, a una temperatura comprendida entre 5-20 °C.

Embalaje abierto: utilizar rápidamente.

PRESENTACIÓN

Envases de 22, 205 y 1.050kg.



PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 479/2008 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.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales.

Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte, en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control.

Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

