

BICLAR AROM L

DOLMAR

Rimozione selettiva degli aromi indesiderati e chiarifica

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

La composizione di **BICLAR AROM L** lo rende un ottimo strumento per la chiarifica e l'eliminazione selettiva delle molecole indesiderate in un unico passaggio.

Senza chiarificanti di origine animale, le proteine vegetali e la bentonite presenti nella miscela contribuiscono alla chiarifica agendo contro le note amare e verdi, portando un grande miglioramento organolettico eliminando gli aromi indesiderati.

La sinergia dei suoi componenti rende **BICLAR AROM L** un grande alleato per la produzione e il miglioramento dei vini durante i processi di fermentazione e successivi processi di chiarifica.

La presentazione in formato liquido facilita le operazioni di chiarifica e la rapidità delle stesse, eliminando l'attesa per l'idratazione della bentonite. Grazie al nostro innovativo sistema di lavorazione dei prodotti liquidi, **FSP Dolmar**, riusciamo a ridurre la viscosità e favorire la stabilità della miscela, facilitando così, non solo il suo utilizzo, ma anche la sua omogeneizzazione e un perfetto risultato.

DOSE D'IMPIEGO E DICHIARAZIONI

Dose: Durante la fermentazione: 200 – 800 mL/hL
Dopo la fermentazione: 100 – 600 mL/hL

Dose massima legale: 1 L/hL

Dichiarazione di allergeni: Contiene SO₂: 5,0 ± 0,5 g/L

Controindicazioni e precauzioni: Nessuna

MODALITÀ D'USO

Agitare bene il contenitore di **BICLAR AROM L** prima dell'uso. Incorporare in modo da ottenere un composto omogeneo.

Si consiglia di mantenere il prodotto 4 - 5 giorni in sospensione e lasciarlo decantare. Dopo il trattamento, effettuare una chiarifica o filtrazione per eliminare tutto il carbone.

FORMATI E SCADENZA

Contenitori da 1 - 22 - 1060 kg. Da consumarsi preferibilmente entro le indicazioni sempre riportate in etichetta.

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Conservare il prodotto nella confezione originale, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e senza odori. Si consiglia di conservare tra 5-25°C.

PRODOTTO ALIMENTARE: Questo prodotto è conforme alle normative CE 491/2009 e 2019/934, quindi soddisfa tutte le garanzie di purezza per essere aggiunto ad un prodotto alimentare come il vino.
CODEX ENOLOGICO: Prodotto conforme alla versione attuale del CODEX ENOLOGICO INTERNAZIONALE. Risponde alle norme e alle raccomandazioni del CODEX ALIMENTARE e alle sue norme igieniche, essendo conforme alle norme europee a livello alimentare come additivo o ausiliario agroalimentare.
ASSENZA DI OGM: Questo prodotto non proviene da organismi geneticamente modificati e non li contiene.
NON-IONIZZAZIONE: Questo prodotto non è stato sottoposto a trattamento ionizzante.

Rev: 10/2022



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras
C/ La Industria 22
26200 Haro
(La Rioja) España
info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com