

INNOCLAR

DOLMAR

Egyetlen egyszerű lépésben tisztít és megakadályozza a barnulást egy derítés-specifikus kitozán hatásának köszönhetően

BORÁSZATI ALKALMAZÁS

Az **INNOCLAR DOLMAR**-ral egyetlen egyszerű lépéssel érjük el a borok derítését és stabilizálását, a növényi fehérje és a derítő hatású kitozán erejének és megfelelő kombinációjának köszönhetően.

Innovatív, antioxidáns hatású derítőszert barnulásra és oxidációra hajlamos mustokhoz.

A derítés során arra törekszünk, hogy kiküszöböljük a borokban instabilitást okozó vegyületeket, mint például a fehérjéket, az oxidálható polifenolos alkotórészeket és a nagy molekulatömegű részecskéket, amelyek zavarosságot okoznak.

Az **INNOCLAR DOLMAR** flokkulációja gyors, és hatására tömör seprő keletkezik, minimálisra csökkentve a borvesztéséget.

Nagy töltéssűrűsége, valamint flokkulációs és ülepedési sebessége annak köszönhető, hogy aktivált kitozánt (kitin származék) tartalmaz. A növényi fehérje magas reakcióképességét fokozza a két anyag speciális szinergiája. A kitozán erejét a fehérjékkel való együttműködés szintén növeli.

Kifejezetten mustban és borban történő használatra fejlesztették ki. Oxidációra hajlamos mustokhoz (pl. penészterhelt szőlő szüretéhez), borokhoz, akár oxidált borokhoz is használhatjuk.

Összegezve az INNOCLAR DOLMAR tisztítja és stabilizálja a borokat, korrigálja a zöld tanninok keserű és fanyar jegyeit, kellemesebbé és kevésbé spróddá teszi a borokat ízben, teljesen megtisztítja az aroma profilt, segít kiemelni a pozitív aromákat és növeli ezek intenzitását. Eltávolítja a keserű fenolokat és a vegetális ízkaraktert okozó fehérjéket.

ADAGOLÁS ÉS NYILATKOZATOK

Adagolás: 5-20 g/hl. Laborteszt javasolt, hogy a szükséges dózist meghatározzuk.

Maximális engedélyezett mennyiség: 55 g/hl.

Allergén mentes termék.

Ellenjavallatok és óvintézkedések: Természetes, kristályos szilíciumot tartalmaz.

UTASÍTÁSOK

Keverje be 10x-es mennyiségű vízbe (1 kg/10 liter), és hagyja 4-6 órán keresztül duzzadni. A hidratálási időszak alatt többször intenzíven keverje fel. Adja hozzá a teljes kezelendő térfogathoz és homogenizálja.

CSOMAGOLÁS ÉS ELTARTHATÓSÁG

1 és 10 kg-os csomag. A csomagok címkéje mindig tartalmazza a minőségmegőrzési/lejárati időt.

TÁROLÁSI FELTÉTELEK ÉS SZÁLLÍTÁS

Az eredeti, zárt csomagolásban, fénytől védett szagmentes helyen tároljuk.

ÉLELMISZER: Ez a termék megfelel az EC491/2009 és 606/2009 rendeletnek, és ezért minden olyan tisztasági garanciának, amely az élelmiszerekhez megkövetelt, például a borhoz történő hozzáadást. **BORÁSZATI KÓDEX:** A termék megfelel a NEMZETKÖZI BORÁSZATI KÓDEX aktuális verziójában meghatározott követelményeknek. Hasonlóképp megfelel a CODEX ALIMENTARIUS előírásainak, ajánlásainak és higiéniai szabályainak, az adalékanyagokra és a mezőgazdasági élelmiszer-kiegészítő termékekre vonatkozó európai élelmiszer-szabványoknak megfelelően. **GMO-MENTES:** Ez a termék genetikailag nem módosított szervezetekből származik és nem tartalmaz GMO komponenseket. **IONIZÁLÓ KEZELÉS:** Ezt a terméket nem vetették alá ionizáló kezelésnek.



KOKOFERM Kft. • 3231 Gyöngyössolyos, Csákkői út 10. • Tel.: +36-37/370-892 • www.kokoferm.hu



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com