

# DOLMAR PRÉMIUM BENTONIT

Nagy fehérjetartalmú fehér- és rozé borok derítésére (is)

## BORÁSZATI ALKALMAZÁS

A **DOLMAR PRÉMIUM BENTONIT** egy nagy fehérjekötő erejű aktivált kalcium-nátrium bentonit, amit fehér- és rozé borok tisztítására és fehérjestabilizálására ajánlunk. A nagy fehérjetartalmú fajták stabilizálására kiemelten alkalmas!

Fehérborok derítésénél a fehérjestabilitásra törekszünk, a bor aromatikájának és értékeinek, nyíltságának minél tökéletesebb megőrzése mellett. Erre a célra szelektáltuk és fejlesztettük ki a **DOLMAR PREMIUM BENTONIT**-ot, melynek stabilizáló hatása nem befolyásolja a kezelt borok aromaprofilját, és nem csökkenti az aromaintenzitást sem!

Könnyen duzzad és nincs nehézfém szennyezettség!

A **DOLMAR PRÉMIUM BENTONIT**-ot a hosszú lecsengésű prémium fehérborok derítésére is kiválóan használhatjuk, ahol a fehérje stabilizálása mellett az érzékszervi jellemzők egyértelmű javítása is szükséges.

Must és bor derítésre, együtt erjesztésre (az élesztő után 3-4 nappal adjuk az erjedés tételhez).

## ADAGOLÁS, STÁTUSZ

### Adagolás:

Must:	20-60 g/hl
Bor:	20-100 g/hl

**Maximális engedélyezett adag:** Nem alkalmazható

**Allergénmentesség:** Allergénmentes

**Ellenjavallatok és óvintézkedések:** Nem alkalmazható

## ELŐKÉSZÍTÉS, HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Keverje vízbe (1 kg 10 liter vízben), majd hagyja min. 2 órán át duzzadni. A duzzasztási időszak alatt többször alaposan kevertesse át. Az előkészítési idő 2-6 óra (többszöri kevertetés > rövidebb idő). Az előkészített bentonitot adjuk a tartály tetejére és szivattyúval alaposan homogenizáljuk, kevertessük el.

## CSOMAGOLÁS, ELTARTHATÓSÁG

1,5 és 25 kg-os kiszerelés. A csomagok címkéjén mindig szerepel a „lejárati idő” vagy a „felhasználhatósági dátum”.

## TÁROLÁSI KÖRÜLMÉNYEK, SZÁLLÍTÁS

Eredeti bontatlan csomagolásban, fénytől védve, száraz és szagmentes helyen tárolandó.

**ÉLELMISZER:** Ez a termék megfelel az EC491/2009 és 606/2009 rendeletnek, és ezért minden olyan tisztasági garanciának, amely megköveteli az élelmiszerekhez, például a borhoz való hozzáadását.

**BORÁSZATI KÓDEX:** A termék a jelenlegi verzióban meghatározott követelményeknek megfelel.

Ugyanígy megfelel a

CODEX ALIMENTARIUS rendelkezéseinek, ajánlásainak és higiéniai szabályainak az adalékanyagokra és a segédanyagokra vonatkozó európai élelmiszer-szabványok szerint.

**GMO-MENTESESSÉG:** Ez a termék nem genetikailag módosított szervezetekből származik, és nem tartalmaz ilyen organizmusokat.

**NEM IONIZÁLT:** Ez a termék nem esett át ionizáló kezelésem.



**KOKO FERM Kft.** • 3231 Gyöngyössolymos, Csákkői út 10. • Tel.: +36-37/370-892 • [www.kokoferm.hu](http://www.kokoferm.hu)

Rev: 01/03/2022



**Dolmar Productos, S.L.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

[info@dolmar.es](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)