

## CLARMOUSSE L

# DOLMAR

### Adyuvante vinos espumosos

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

---

**CLARMOUSSE L** es una bentonita seleccionada por su gran pureza para la clarificación de los vinos en su segunda fermentación en botella.

Importante destacar que **CLARMOUSSE L** presenta un bajo poder desproteneizante, característica imprescindible para el mantenimiento, persistencia y finura de la espuma.

Gracias a su acción, obtenemos un lecho firme, no adherente al cristal de la botella, que va dirigiéndose con el efecto del removido hacia el cuello de la botella, de forma compacta y sin roturas.

**CLARMOUSSE L** retiene de forma eficaz a las levaduras en su lecho, así como a las partículas responsables de la turbidez.

Adaptable a cualquiera de las técnicas de removido, **CLARMOUSSE L** puede utilizarse tanto en vinificaciones convencionales en pupitre como en procesos en giropales.

**CLARMOUSSE L** presenta la gran ventaja de estar preparada con agua desionizada, evitando de este modo la adición de calcio y cloro presente en el agua de red.

La concentración de la solución de **CLARMOUSSE L** es de 100 g/l, estando estabilizada con sulfuroso.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

---

##### Dosis de uso

60 ml/Hl de vino a tratar para una siembra inicial de entre 1 y 2 millones de células por ml.

##### Dosis máxima legal

No aplica

##### Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO<sub>2</sub>: 1 ± 0,5 g/l

##### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

#### MODO DE EMPLEO

---

Calcular la cantidad de **CLARMOUSSE L DOLMAR** necesaria y diluirla a la mitad con agua mineral fría. Agitar enérgicamente con una hélice, hasta conseguir una total disolución.

A la cantidad requerida de fermento añadirle el adyuvante con la ayuda de un dosificador, homogeneizando bien la mezcla.

Agitar durante 30 minutos e incorporar la mezcla al vino base. Posteriormente adicionar el resto de componentes del tiraje.

Agitar durante todo el proceso de embotellado.

#### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

---

Envase de 1 L. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es



# DOLMAR

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores. Conservar entre 5-25°C.

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: 02/01/2018



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es