

# PRO NATUR WHITE

CLARIFICANTE PARA VINOS BLANCOS EN BASE A PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL

## CARACTERÍSTICAS

Dentro de la gama NATUR Dolmar pone en el mercado distintos clarificantes en base a proteínas vegetales, capaces de dar solución a la clarificación de los vinos sin la presencia de materia de origen animal.

PRO NATUR WHITE es una mezcla de proteínas vegetales de guisante formulada para la clarificación de vinos blancos.

Con PRO NATUR WHITE se consigue, en cualquier tipo de vino, asemejar esta clarificación a los resultados obtenidos en clarificaciones estándar.

Cabe destacar en la clarificación con estas proteínas vegetales el volumen inferior de lías formado tras su uso.

Dada su naturaleza, sale al mercado como una alternativa no alérgica, que no contiene gluten y está exenta de OGM.

Para una mejor eficacia en el tratamiento con PRO NATUR WHITE aconsejamos su uso junto a la BENTONITA PREMIUM.

*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.*

## DOSIS DE EMPLEO

Dosis de 8 a 20 g/hl.

## UTILIZACIÓN

Disolver PRO NATUR WHITE en 10 veces su peso en agua. Agitar enérgicamente hasta su perfecta disolución.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar con una bomba dosificadora.

Para mejorar la calidad de la clarificación y compactación de las lías, añadir bentonita.

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sin abrir, en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.

## PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg.

