

EXTRAGEL 100

DOLMAR

Clarificación de vinos tintos, blancos y rosados

APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXTRAGEL 100 DOLMAR es una gelatina que, al estar parcialmente hidrolizada, agiliza la adsorción de las moléculas naturalmente inestables de todos los tipos de vinos.

En los vinos tintos facilita una mayor estabilidad de la materia colorante por su reacción con las proantocianidas (factores de oxidación), además elimina los taninos que provocan la astringencia y el amargor.

Se recomienda llevar a cabo ensayos previos antes de la aplicación del producto para determinar la dosis necesaria y conseguir tanto una buena clarificación como un buen equilibrio organoléptico.

Se recomienda su uso asociado con GEL DE SÍLICE DOLMAR para la clarificación de blancos y rosados.

Gracias a nuestro sistema innovador de procesado de líquidos **FSP Dolmar** conseguimos disminuir la viscosidad de la mezcla, facilitando de este modo no solo su uso sino también su homogeneización y la perfecta eficacia del mismo.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Vinos tintos: de 20 a 120 ml/Hl.

Vinos blancos y rosados: de 20 a 60 ml/hl.

Dosis máxima legal

Contiene 2 gr/L ácido cítrico, cantidad máxima en el vino tratado: 1 gr/L.

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO₂: 4,5 ± 0,5 g/l.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Al tratarse de un producto líquido, **EXTRAGEL 100 DOLMAR** no precisa disolución previa, por lo que ya está listo para ser usado. Adicionar lentamente en el transcurso de un remontado con una bomba dosificadora.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1, 5, 22 y 1.035 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

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

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 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: 01/01/2021



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com