

## EXTRAGEL 250

# DOLMAR

### Clarificación de vinos tintos de alta carga polifenólica

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**EXTRAGEL 250 DOLMAR** se presenta como una gelatina de hidrólisis media capaz de reaccionar con taninos, sobre todo con los de mayor tamaño, aquellos que presentan más astringencia.

El grado de hidrólisis y la carga de **EXTRAGEL 250 DOLMAR** hacen de ésta una herramienta indispensable en la clarificación y afinado de vinos tintos de alta carga polifenólica.

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

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 80 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 SO<sub>2</sub>: 4,5 ± 0,5 g/l.

##### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

#### MODO DE EMPLEO

Al tratarse de un producto líquido, **EXTRAGEL 250 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, 23 y 1.090 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](mailto:info@dolmar.es)

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