

AMURA GOLD

DOLMAR

ESTABILIZA Y MEJORA EL VOLUMEN DE TUS VINOS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

AMURA GOLD DOLMAR se presenta en el mercado como la solución perfecta a la estabilización por frío de los vinos, proporcionándoles a la vez volumen y sensaciones gustativas agradables en la entrada en boca.

La goma de celulosa presente en **AMURA GOLD DOLMAR** es un polímero de celulosa de origen vegetal al 5%, que cumple con los requisitos exigidos tanto por el Codex Internacional Enológico como por la normativa europea. Diferentes análisis de materias primas, así como innumerables ensayos en nuestro laboratorio nos han llevado a seleccionar **AMURA GOLD DOLMAR** como alternativa y/o complemento de la estabilización por frío. Su grado de polimerización y de sustitución, hacen de **AMURA GOLD DOLMAR** la alternativa idónea en la estabilización tartárica.

AMURA GOLD DOLMAR incluye en su composición manoproteína 100 % soluble, intensificando de este modo la estabilidad y la sensación de volumen.

Gracias al sistema innovador de procesado de líquidos **FSP Dolmar**, conseguimos rebajar la viscosidad del producto, facilitando de este modo no sólo su homogeneización en el vino, sino asegurándonos la perfecta eficacia del producto como alternativa al frío en vinos blancos y rosados.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso.

Para calcular la dosis es necesario realizar un test de estabilidad para verificar la dosis seleccionada.

Dosis máxima legal

200 ml/Hl.

Declaración de alérgenos

Concentración de SO₂: 4,5± 0.5 g/l.

Contraindicaciones y precauciones

El uso de **AMURA GOLD DOLMAR** siempre tiene que ir ligado a vinos que cumplan estos requisitos:

- Confirmada estabilidad proteica.
- No presencia de lisozima en el vino, ya que su interacción provoca inestabilidad y precipitado.

El uso de **AMURA GOLD DOLMAR** en vinos rosados puede provocar inestabilidad de materia colorante por lo que recomendamos su uso junto a goma arábiga, realizar ensayo previo.

La temperatura del vino en el momento de dosificación debe mantenerse por encima de 12°C.

MODO DE EMPLEO

Añadir directamente **AMURA GOLD DOLMAR** al vino a tratar asegurándonos de la perfecta homogeneización del producto en el vino. Esperar como mínimo 24 horas entre la adición y la filtración final.

Si se añade **AMURA GOLD DOLMAR** antes del embotellado y posterior a la filtración final, realizar ensayos previos para asegurar que no provoca enturbiamiento por interacción con componentes del vino.

Vinos blancos y rosados: El vino deberá estar clarificado y/o prefiltrado, con turbidez inferior a 1,5 NTU, índice de colmatación menor a 30 y estabilizado proteicamente para evitar enturbiamientos.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL.

Envases de 1, 5 y 22 Kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor. Conservar entre 5 y 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: 01/12/2019



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es