

## EXTRAGEL 300

# DOLMAR

### Gelatina alimentaria pura en disolución al 30%

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**EXTRAGEL 300 DOLMAR** se presenta como una gelatina de hidrólisis media y con una elevada densidad de carga y que por lo tanto es capaz de lograr clarificaciones muy eficaces en un corto periodo de tiempo.

Por lo tanto, la alta reactividad frente a coloides en suspensión, hacen de **EXTRAGEL 300 DOLMAR** una herramienta indispensable para la flotación de blancos y rosados.

Debido a sus propiedades clarificantes, **EXTRAGEL 300 DOLMAR** también resulta una herramienta ideal para la clarificación y afinado de cualquier vino blanco, tinto o rosado en procesos de desfangado estático o flotación.

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.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

##### Dosis de uso

Mostos: De 10 a 40 ml/Hl

Vinos: De 20 a 60 ml/Hl

##### Dosis máxima legal

Contiene 13 gr/L ácido cítrico, cantidad máxima en el vino tratado: 1 gr/L

##### Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Contenido de SO<sub>2</sub>: 4,5 ± 1 g/l.

##### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

#### MODO DE EMPLEO

Al tratarse de un producto líquido, **EXTRAGEL 300 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 23 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 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: 01/12/2019



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es