

FILTROGUM

DOLMAR

100 % goma arábica hidrolizada.

Aumenta el volumen y la entrada en boca de tus vinos.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La **FILTROGUMDOLMAR** se obtiene después de un riguroso proceso de selección de gomas arábicas CODEX. Por su especial sistema de elaboración, esta goma se presenta como una herramienta indispensable en la mejora organoléptica de los vinos.

Gracias a su bajo índice de colmatación, la **FILTROGUMDOLMAR** puede utilizarse en los momentos anteriores a la filtración final.

La **FILTROGUMDOLMAR** es una solución perfectamente estabilizada y filtrada que debe utilizarse siempre sobre vinos perfectamente clarificados y filtrados.

Al tratarse de un coloide natural, la **FILTROGUMDOLMAR** ayuda en la estabilización de los vinos al mismo tiempo que aumenta su untuosidad y volumen, sin disminuir el perfil aromático de los mismos.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 100 a 300 ml/Hl.

Se recomienda realizar siempre un ensayo previo para ajustar la dosis a las necesidades

Dosis máxima legal

No aplica

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Contenido en SO₂: 0,3 ± 0,2g/l.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica

MODO DE EMPLEO

Añadir la goma al vino con una buena homogeneización.

Gracias a sus características puede incorporarse antes o después de la filtración amicróbica.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1, 5, 22 y 1.115 kg El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

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

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



Dolmar Productos Enológicos, S.L.
Polígono Entrecarreteras
C/ La industria 22, 2600
Haro - La Rioja - España
info@dolmar.es
www.dolmar.es