

FILTROGUM NEXUS

DOLMAR

Solución de goma arábica hidrolizada junto a manoproteína soluble procedente de *Saccharomyces cerevisiae*, aumenta el volumen de los vinos

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FILTROGUM NEXUS DOLMAR es un producto nacido del compromiso entre la goma arábica hidrolizada con manoproteína soluble capaz de dar una amplia sensación de volumen en los vinos.

La **goma arábica hidrolizada presente en FILTROGUM NEXUS DOLMAR** otorga a los vinos volumen. Al presentarse hidrolizada no aumenta el índice de colmatación por lo que puede utilizarse anterior a la última filtración anterior a embotellado.

FILTROGUM NEXUS DOLMAR incorpora también manoproteína 100% soluble que confiere al vino volumen de forma inmediata.

La utilización de **FILTROGUM NEXUS DOLMAR** permite modular las aristas de acidez, astringencia y amargor, alargando el paso de boca y confiriendo al vino mayor volumen y permanencia.

Su cómoda utilización hace de **FILTROGUM NEXUS** un aliado perfecto en la vinificación de vinos blancos, rosados y tintos donde queramos mejorar las sensaciones en boca.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 100 a 200 ml/Hl. Realizar ensayos en laboratorio para fijar una dosis adecuada

Dosis máxima legal

No aplica

Contiene 4 gr/L ácido cítrico, cantidad máxima en el vino tratado: 1 gr/L

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO₂: 4,0 ± 0,5 g/l.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica

MODO DE EMPLEO

Añadir **FILTROGUM NEXUS DOLMAR** asegurándonos de una buena homogeneización en el vino.

Se aconseja realizar de forma previa a su adición pruebas en laboratorio para asegurar que no va a provocar un enturbiamiento al vino final por interacción entre el producto y los componentes del vino.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 kg, 5 Kg y 23 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase original lleno, sin abrir, en perfecto estado, protegido de la luz, en lugar seco, sin olores y preservado de temperaturas extremas.

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