

QUALISGUM

DOLMAR

Solución de goma arábiga de Acacia Verek para la estabilización de materia colorante en vinos tintos

APLICACIONES ENOLÓGICAS

QUALISGUM DOLMAR es una solución de color amarillo claro de goma Acacia Verek.

Cuando la materia colorante presente en los vinos tintos se condensa ocasiona enturbiamientos y deposiciones en las botellas al exponer el vino a bajas temperaturas.

QUALISGUM DOLMAR asegura con su aplicación la estabilización de la materia colorante en los vinos tintos evitando estos efectos.

QUALISGUM DOLMAR cumple con las normas del Código Enológico Internacional en vigor.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

30ml/Hl – 100ml/Hl.

La dosis deberá ser fijada según el grado de inestabilidad de la materia colorante del vino.

Dosis máxima legal

No aplica.

Contiene 4 g/L ácido cítrico de cantidad máxima en el vino tratado: 1 g/l.

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO₂: 4,0 ± 0,5 g/l.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica

MODO DE EMPLEO

QUALISGUM DOLMAR debe utilizarse solamente en vinos ya clarificados y filtrados.

Como la goma puede tener efecto colmatante sobre los filtros, se recomienda adicionar el producto menos de 2 horas antes de la filtración por placas. Si esta se realiza por membrana adicionar el producto con bomba dosificadora tras la filtración.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1, 5, 22 y 1.100 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.

Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

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