

QUALISGUM NEXUS

Solución de goma arábica Acacia Verek, junto a manoproteína soluble, estabiliza la materia colorante de tus vinos aumentando su volumen

APLICACIONES ENOLÓGICAS

QUALISGUM NEXUS DOLMAR producto nacido del compromiso entre la goma arábica Acacia Verek especialmente indicada en la estabilización de materia colorante con manoproteína soluble 100% orientada a dar volumen en boca.

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.

La goma arábica *Acacia Verek* presente en **QUALISGUM NEXUS DOLMAR** asegura con su aplicación la estabilización de la materia colorante en los vinos evitando estos efectos.

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

La utilización de **QUALISGUM NEXUS DOLMAR** permite estabilizar la materia colorante de los vinos, al tiempo que modula las aristas de acidez, astringencia y amargor, alargando el paso de boca y confiriendo al vino mayor volumen y permanencia.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 100 a 200 ml/hl. La dosis deberá ser fijada según el grado de inestabilidad de la materia colorante del vino.

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

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

Como la parte de 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.

En el caso de añadir **QUALISGUM NEXUS DOLMAR** directamente al vino previo al embotellado, es decir, posterior a la última filtración, es necesario realizar en laboratorio pruebas previas 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. 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