

EXTRAGEL 250

DOLMAR

Clarificación de vinos tintos de alta carga polifenólica

APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXTRAGEL 250 DOLMAR se presenta como una gelatina de hidrólisis media capaz de reaccionar con taninos, sobre todo con los de mayor tamaño, aquellos que presentan más astringencia.

El grado de hidrólisis y la carga de **EXTRAGEL 250 DOLMAR** hacen de ésta una herramienta indispensable en la clarificación y afinado de vinos tintos de alta carga polifenólica.

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

Vinos tintos: de 20 a 80 ml/Hl.

Dosis máxima legal

Contiene 2 gr/L ácido cítrico, cantidad máxima en el vino tratado: 1 gr/L

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO₂: 4,5 ± 1 g/l.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Al tratarse de un producto líquido, **EXTRAGEL 250 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 1, 5, 23 y 1.090 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 606/2009 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: 02/01/2018



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es