FICHA TÉCNICA

EXTRAGEL CLAR UP

DOLMAR

Gelatina a 220 Bloom con alto poder clarificante
Especialmente indicada para flotación

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Desde Dolmar presentamos **EXTRAGEL CLAR UP DOLMAR**, una gelatina de origen porcino, con hidrólisis baja y alta carga superficial.

Gracias a estas características y a su elevado grado Bloom, (220 º), **EXTRAGEL CLAR UP DOLMAR** se presenta como una herramienta clave en los procesos de flotación.
EXTRAGEL CLAR UP DOLMAR ayuda en la cohesión de los flóculos y en la adhesión a las burbujas, mejorando el proceso.

Así mismo, y gracias a sus características, la **EXTRAGEL CLAR UP DOLMAR**, preserva la estructura tánica de los vinos tintos, afinando la boca y ayudando en el equilibrio final de los mismos.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso
Dosis: 10 - 20 g/Hl.
Es conveniente realizar ensayos con diferentes dosis para adecuarla a la necesidad del mosto o vino.
Dosis máxima legal
No aplica
Declaración de alérgenos
Libre de alérgenos.
Contraindicaciones y precauciones
No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver la **EXTRAGEL CLAR UP DOLMAR** en 20 veces su peso en agua fría, de forma progresiva hasta su perfecta disolución. Añadir con una buena homogeneización al tanque. En caso de gelificación antes de su uso, añadir agua caliente hasta formar de nuevo la solución.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 10 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.

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