

EXTRAGEL 300

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Gelatina alimentaria pura en disolución al 30%

APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXTRAGEL 300 DOLMAR se presenta como una gelatina de hidrólisis media, con una elevada densidad de carga capaz de lograr clarificaciones muy eficaces en un corto periodo de tiempo.

La alta reactividad frente a coloides en suspensión, hacen de **EXTRAGEL 300 DOLMAR** una herramienta indispensable tanto para procesos de flotación de blancos y rosados como para la clarificación de vinos tintos de alta carga tánica.

Sus propiedades de alta pureza y concentración hacen de **EXTRAGEL 300 DOLMAR** el aliado perfecto en los procesos de flotación, consiguiendo alta eficacia y rapidez en el proceso.

Por otro lado, **EXTRAGEL 300 DOLMAR** gracias a estas características, actúa de forma muy eficaz frente a taninos agresivos y con alta astringencia presentes en ciertos vinos tintos ayudando a mejorar la sensación en boca, consiguiendo vinos más redondos sin notas punzantes, más equilibrados y con un paso de boca más amable.

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.

Gracias a nuestro sistema innovador de procesado de líquidos **FSP Dolmar** conseguimos disminuir la viscosidad de la mezcla, facilitando de este modo no solo su uso sino también su homogeneización y la perfecta eficacia del mismo.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Mostos: De 10 a 40 ml/Hl

Vinos: De 20 a 60 ml/Hl

Dosis máxima legal

Contiene 13 gr/L ácido cítrico, cantidad máxima en el vino tratado: 1 gr/L

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Contenido de SO₂: 4,5 ± 0,5 g/l.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Al tratarse de un producto líquido, **EXTRAGEL 300 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, 23 y 1.035 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 preferentemente entre 5 y 25 °C.

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.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com