

FILTROGUM HV

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

100 % goma arábica hidrolizada. Aumenta el volumen y la entrada en boca de tus vinos.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La **FILTROGUM HV DOLMAR** se obtiene después de un riguroso proceso de selección de gomas arábicas CODEX. Por su especial sistema de elaboración, esta goma se presenta como una herramienta indispensable en la mejora organoléptica de los vinos.

Gracias a su bajo índice de colmatación, la **FILTROGUM HV DOLMAR** puede utilizarse en los momentos anteriores a la filtración final.

La **FILTROGUM HV DOLMAR** es una solución perfectamente estabilizada y filtrada que debe utilizarse siempre sobre vinos perfectamente clarificados y filtrados.

Al tratarse de un coloide natural, la **FILTROGUM HV DOLMAR** ayuda en la estabilización de los vinos al mismo tiempo que aumenta su untuosidad y volumen, sin disminuir el perfil aromático de los mismos.

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

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 30 - 100 mL/hL.

Se recomienda realizar siempre un ensayo previo para ajustar la dosis a las necesidades

Dosis máxima legal

140 mL/hL.

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Contenido en SO₂: 0,5 ± 0,25 %.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica

MODO DE EMPLEO

Añadir la goma al vino con una buena homogeneización.

Gracias a sus características puede incorporarse antes o después de la filtración amicrobica.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1, 22 y 1.115 kg El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Embalaje lleno, sin abrir, en perfecto estado, fuera del alcance 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