

EXTRAGEL CLAR UP

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Gelatina con alto poder clarificante. Especialmente indicada para flotación

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Desde Dolmar presentamos **EXTRAGEL CLAR UP L DOLMAR**, una gelatina líquida de origen porcino, especialmente indicada para los procesos de flotación.

EXTRAGEL CLAR UP L DOLMAR es una gelatina altamente reactiva frente a las partículas en suspensión presentes en los mostos. Gracias a su alto peso molecular y a su elevada carga superficial la formación de los flóculos en el proceso de flotación es rápida y eficaz.

EXTRAGEL CLAR UP L DOLMAR ayuda en la cohesión de los flóculos y en la adhesión a las burbujas. Para mejorar la flotación es importante la rotura de las pectinas presentes en los mostos. Este objetivo se consigue gracias a la acción de **Zymolyse Clar Up FCE** consiguiendo así reducir la dosis necesaria de **EXTRAGEL CLAR UP L DOLMAR**.

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

Dosis de 30 a 100 ml/Hl.

En el caso de mostos provenientes de tratamientos con calor aumentar la dosis hasta los 80-120 ml/Hl.

Es conveniente realizar ensayos previos para determinar la dosis, ya que ésta dependerá de: el estado sanitario de la cosecha, la presencia de pectinas o el contenido en fenoles.

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 ± 1 g/l.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Aplicar directamente sobre el mosto a flotar.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1, 5, 22 y 1035 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar en el envase original cerrado, al resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

A temperaturas inferiores a 6-7°C puede sufrir procesos de gelificación. Para recuperar el estado inicial, calentar el envase al baño maría o situarlo en un lugar a mayor temperatura.

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