

# FILTROGUM ACACIA

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Solución de goma arábica de Acacia Verek para la estabilización de materia colorante en vinos tintos

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**FILTROGUM ACACIA DOLMAR** es una solución de color amarillo claro de goma Acacia Verek.

Cuando la materia colorante presente en los vinos tintos se condensa ocasiona enturbiamientos y deposiciones en las botellas al exponer el vino a bajas temperaturas.

**FILTROGUM ACACIA DOLMAR** asegura con su aplicación la estabilización de la materia colorante en los vinos tintos evitando estos efectos.

**FILTROGUM ACACIA DOLMAR** cumple con las normas del Código Enológico Internacional en vigor.

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

30 mL/hL – 100 mL/hL.

La dosis deberá ser fijada según el grado de inestabilidad de la materia colorante del vino.

#### Dosis máxima legal

140 mL/hL.

#### Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO<sub>2</sub>: 0,5 ± 0,25%.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

**FILTROGUM ACACIA DOLMAR** debe utilizarse solamente en vinos ya clarificados y filtrados.

Como la goma puede tener efecto colmatante sobre los filtros, se recomienda adicionar el producto al menos 2 horas antes de la filtración por placas. Si esta se realiza por membrana adicionar el producto con bomba dosificadora tras la filtración.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1, 22 y 1.100 kg El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase original lleno, sin abrir, en perfecto estado, protegido de la luz, en lugar seco, 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](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)