

GEL DE SÍLICE 30%

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Clarificación vinos blancos y rosados

APLICACIONES ENOLÓGICAS

GEL DE SÍLICE DOLMAR es una solución de óxido de silicio al 30%. Su acción floculante siempre ha de ir asociada a la unión con cargas proteicas, gelatinas y/o cola de pescado.

Importante su adición en la clarificación con gelatinas de hidrólisis baja para evitar el sobre-encolado de las mismas.

Sustituto del tanino en clarificaciones, con la ventaja de no enriquecer al vino de compuestos astringentes y que puedan sufrir oxidaciones y por tanto, pardeamientos.

En su utilización encontramos las siguientes ventajas:

- Clarificaciones más rápidas.
- Menos volumen de sedimento y más compacto.
- No elimina aromas ya que por su naturaleza no tiene efecto absorbente, ventaja frente al uso de bentonita.
- Evita el sobre encolado.
- Elimina amargores, mejorando las características organolépticas.

Recomendamos aplicar con EXTRAGEL 100 DOLMAR en la clarificación de vinos blancos y rosados.

Gracias a nuestro sistema innovador de procesado de líquidos **FSP Dolmar** conseguimos aumentar la estabilidad del producto, 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

De 10 a 100 ml/hl. Siempre asociado con 10 a 100 ml/hl de Extragel Dolmar

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Diluir el **GEL DE SÍLICE DOLMAR** en diez veces su peso en vino.

Adicionar lentamente en el transcurso de un remontado con una bomba dosificadora.

Esperar 24 horas y añadir EXTRAGEL DOLMAR junto a un remontado, homogeneizando bien la mezcla.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1, 25 Y 1200 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 y en un lugar seco y sin olores.

Almacenar preferentemente entre 5-25°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