

## AMURA 5

# DOLMAR

## ALTERNATIVA ALLA STABILIZZAZIONE A FREDDO

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**AMURA 5** è un polimero cellulosico di origine vegetale al 5%, che soddisfa i requisiti sia del Codex Enologico Internazionale che delle normative europee. Diverse analisi delle materie prime, oltre a innumerevoli prove nel nostro laboratorio, ci hanno portato a scegliere **AMURA 5** come alternativa e/o complemento alla stabilizzazione a freddo. Il suo grado di polimerizzazione e sostituzione fanno di **AMURA 5** l'alternativa ideale per la stabilizzazione tartarica, permettendo un processo a basso impatto energetico.

Grazie all'innovativo sistema di lavorazione dei prodotti liquidi **FSP Dolmar**, siamo riusciti ad abbassare la viscosità del prodotto, facilitando così non solo la sua omogeneizzazione al vino, ma garantendo anche la perfetta efficacia del prodotto come alternativa alla stabilizzazione a freddo nei vini bianchi.

### DOSE D'IMPIEGO E DICHIARAZIONI

**Dose:** Per calcolare la dose è necessario effettuare un test di stabilità per verificare la dose scelta.

**Dose massima legale:** 400 mL/hL.

**Formulazione allergeni:** Contiene solfiti  
Concentrazione di SO<sub>2</sub> : 4,5 ± 0,5 g/L.

**Controindicazioni e precauzioni:** L'uso di **AMURA 5** deve essere sempre fatto in vini che soddisfino i seguenti requisiti:

- Stabilità proteica accertata;
- Nessuna presenza di lisozima nel vino, poiché la sua interazione provoca instabilità e precipitazione.

### MODALITÀ D'USO

Aggiungere **AMURA 5** direttamente al vino da trattare, garantendo una perfetta omogeneizzazione del prodotto nel vino. Attendere 24 ore tra l'aggiunta e la filtrazione finale.

Se **AMURA 5** viene aggiunto prima dell'imbottigliamento e dopo la filtrazione finale, effettuare prove preliminari per accertarsi che non dia torbidità dovute all'interazione con i componenti del vino.

**Vini bianchi e rosati:** Il vino deve essere chiarificato e/o prefiltrato, con torbidità inferiore a 1,5 NTU, indice di intasamento inferiore a 30 e con stabilità proteica accertata, per evitare torbidità.

### FORMATI E SCADENZA

Contenitori da 1 - 5 - 22 Kg. Da consumarsi preferibilmente entro le indicazioni sempre riportate in etichetta.

### CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Conservare il prodotto nella confezione originale, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e senza odori. Conservare preferibilmente tra 5 e 25 °C.

PRODOTTO ALIMENTARE: Questo prodotto è conforme alle normative CE 491/2009 e 2019/934, quindi soddisfa tutte le garanzie di purezza per essere aggiunto ad un prodotto alimentare come il vino. CODEX ENOLOGICO: Prodotto conforme alla versione attuale del CODEX ENOLOGICO INTERNAZIONALE. Risponde alle norme e alle raccomandazioni del CODEX ALIMENTARE e alle sue norme igieniche, essendo conforme alle norme europee a livello alimentare come additivo o ausiliario agroalimentare.

ASSENZA DI OGM: Questo prodotto non proviene da organismi geneticamente modificati e non li contiene.

Rev: 10/2022

NON-IONIZZAZIONE: Questo prodotto non è stato sottoposto a trattamento ionizzante.



**Dolmar Productos, S.L.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com