

AMURA GOLD

DOLMAR

STABILIZZA E MIGLIORA IL VOLUME DEI TUOI VINI

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

AMURA GOLD si presenta al mercato come la soluzione perfetta per la stabilizzazione a freddo dei vini, conferendo loro volume e piacevoli sensazioni gustative all'ingresso in bocca.

La gomma di cellulosa presente in **AMURA GOLD** è un polimero cellulosico al 5% di origine vegetale, 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 selezionare **AMURA GOLD** come alternativa e/o complemento alla stabilizzazione a freddo. Il suo grado di polimerizzazione e sostituzione fanno di **AMURA GOLD** l'alternativa ideale per la stabilizzazione tartarica, permettendo un processo a basso impatto energetico.

AMURA GOLD include nella sua composizione mannoproteine solubili al 100%, che permettono di intensificare così la stabilità e la sensazione di volume.

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 al 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.

Dichiarazione di allergeni: Contiene solfiti.

Concentrazione di SO₂ : 4,5± 0,5 g/L.

Controindicazioni e precauzioni: L'uso di **AMURA GOLD** deve essere sempre fatto in vini che soddisfino questi requisiti:

- Stabilità proteica accertata;
- Nessuna presenza di lisozima nel vino, poiché la sua interazione provoca instabilità e precipitazione;
- La temperatura del vino al momento della miscelazione con il prodotto deve essere mantenuta al di sopra dei 12°C.

MODALITÀ D'USO

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

Se **AMURA GOLD** viene aggiunto prima dell'imbottigliamento e dopo la filtrazione finale, eseguire prove preliminari per assicurarsi 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