

AMURA 5

STABILISATION TARTRIQUE DES VINS BLANCS ET ROSES

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

AMURA 5 DOLMAR est une alternative idéale à la stabilisation des vins par le froid ; la gomme de cellulose présente dans **AMURA 5 DOLMAR** est un polymère d'origine végétale à 5% ; conforme au Codex International Œnologique et à la réglementation européenne.

AMURA 5 DOLMAR empêche la nucléation et la croissance des microcristaux de bitartrate de potassium. La nouvelle formulation d'**AMURA 5** a permis de réduire la viscosité et de faciliter ainsi son homogénéisation dans le vin.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS**Dose d'emploi**

Test de stabilité préférable au froid pour valider le dosage sélectionné.

Dose maximale autorisée

200 ml/hl.

Déclaration d'allergènes

Contient des sulfites.

Concentration de SO₂: 4,5± 0.5 g/l.

Contre-indications et précautions

AMURA 5 DOLMAR doit toujours être utilisé sur des vins répondant aux exigences suivantes :

- stabilité protéique bien confirmée,
- absence de lysozyme.

L'utilisation d'**AMURA 5 DOLMAR** sur les vins rosés peut créer une instabilité de la matière colorante ; nous recommandons donc de l'utiliser avec de la gomme arabique en faisant des essais préalables.

MODE D'EMPLOI

Ajouter **AMURA 5 DOLMAR** directement au vin à traiter, en assurant une parfaite homogénéisation.

Attendre 24 heures après l'ajout, avant la mise en bouteille.

Si on ajoute **AMURA 5 DOLMAR** avant l'embouteillage et après la filtration finale, il faudra effectuer des tests préalables afin de s'assurer qu'aucun trouble n'est apparu.

Vins blancs et rosés :

Le vin doit être clarifié et/ou préfiltré avec une turbidité inférieure à 1,5 NTU et un indice de colmatage dépassant 30 ; il devra également être protéiquement stable pour éviter d'éventuels troubles.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballages de 1, 5 et 22 kg. L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET TRANSPORT

Conserver l'emballage rempli, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeurs.

DENRÉE ALIMENTAIRE : Ce produit se conforme aux réglementations CE 491/2009 et 606/2009 ; par conséquent se conforme à toutes les garanties de pureté pour être additionné à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit se conforme au CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL dans sa version en vigueur et répond aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE ainsi qu'à ses règles d'hygiène et respecte les réglementations européennes en matière de denrées alimentaires comme additifs ou auxiliaires agroalimentaires. **ABSENCE D'OGM** : Ce produit ne provient pas ne contient non plus d'organismes génétiquement modifiés.

NON-IONISATION : Ce produit n'a été pas soumis à aucun traitement ionisant

Rev: 02/01/2018



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es