

PINKING STOP NATUR

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

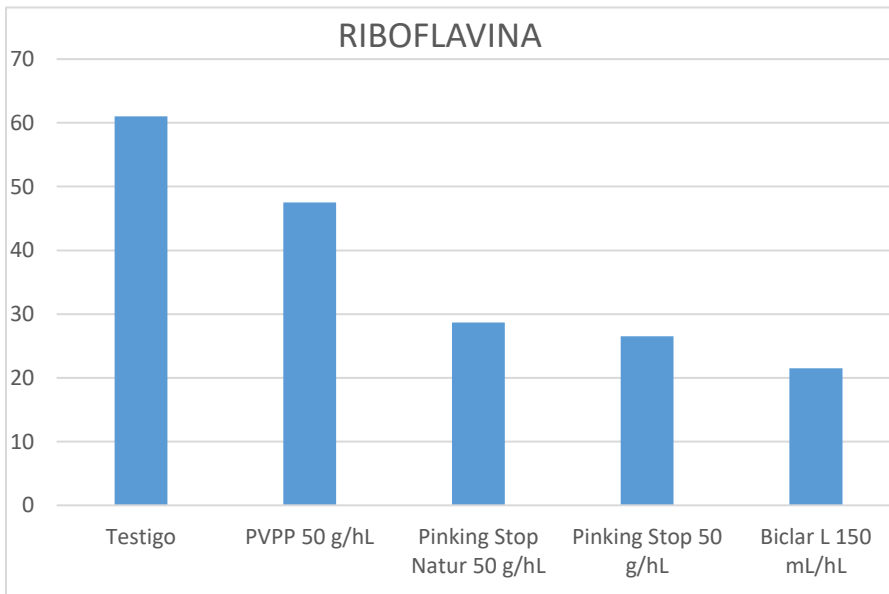
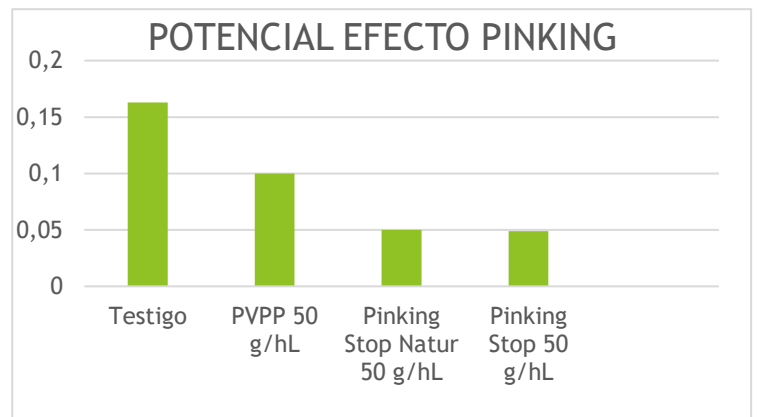
ELIMINA EL EFECTO PINKING, RESPECTANDO LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Es una formulación que resulta de la mezcla quitosano, carbón, ascórbico y proteínas de guisante

PINKING STOP NATUR combina la fuerza antioxidante del ácido ascórbico, las propiedades de clarificación de la proteína vegetal altamente reactiva y un alto poder de adsorción gracias a nuestro carbón decolorante que se somete a un especial protocolo de activación.

La unión de estos compuestos ejerce un efecto sinérgico sobre la reducción del efecto pinking permitiendo arrastrar los compuestos fenólicos oxidados y oxidables responsables por el fenómeno pinking así como posibles catalizadores de este proceso, garantizando simultáneamente la preservación de las propiedades organolépticas de los vinos tratados



En vino y mosto como se puede observar en los gráficos el **PINKING STOP NATUR** es un producto muy efectivo para reducir la riboflavina en vinos afectados por esta vitamina. Además de tener un efecto muy positivo en la reducción del potencial efecto **Potencial Efecto Pinking**.

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

PINKING STOP NATUR

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 20 a 60 g/hL en vino y mosto

Dosis máxima legal

62 g/hL.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos

Contraindicaciones y precauciones

Trabajar siempre sobre vinos con niveles de SO₂ libre de entre 20 y 40 mg/L.

MODO DE EMPLEO

Suspender el producto a razón de 250 g por litro en vino y mosto durante 30 minutos.

Adicionar en el transcurso de un remontado, para su perfecta homogeneización.

Mantener el producto en suspensión durante 3 a 5 días.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 5 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, en un lugar seco y sin olores.

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