

Solución de goma arábica Acacia Verek, junto a manoproteína soluble, estabiliza la materia colorante de tus vinos aumentando su volumen.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

STAB ST DOLMAR producto nacido del compromiso entre la goma arábica Acacia Verek especialmente indicada en la estabilización de materia colorante con manoproteína soluble 100% orientada a dar volumen en boca.

Cuando la materia colorante presente en los vinos tintos se condensa ocasiona enturbiamientos y deposiciones en las botellas al exponer el vino a bajas temperaturas.

La goma arábica **Acacia Verek** presente en **STAB ST DOLMAR** asegura con su aplicación la estabilización de la materia colorante en los vinos tintos evitando estos efectos.

STAB ST DOLMAR incorpora también manoproteína 100% soluble que confiere al vino volumen de forma inmediata.

La utilización de **STAB ST DOLMAR** permite estabilizar la materia colorante de los vinos, al tiempo que modula las aristas de acidez, astringencia y amargor, alargando el paso de boca y confiriendo al vino mayor volumen y permanencia.

Gracias a nuestro sistema innovador de procesado de líquidos **FSP Dolmar** conseguimos disminuir la viscosidad y favorecer la estabilidad de la mezcla, facilitando de este modo no solo su uso sino también su homogeneización y la perfecta eficacia del producto.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 100 a 140 ml/hL. La dosis deberá ser fijada según el grado de inestabilidad de la materia colorante del vino.

Dosis máxima legal

140 mL/hL.

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO₂: 0,5 ± 0,25 %.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

STAB ST DOLMAR debe utilizarse solamente en vinos ya clarificados y filtrados.

Como la parte de la goma puede tener efecto colmatante sobre los filtros, realizar el tratamiento en un máximo de 7 días previo al embotellado.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 kg y 23 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase original lleno, sin abrir, en perfecto estado, protegido de la luz, en lugar seco, sin olores.

Conservar preferentemente entre 5 y 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

