

Extra ST

DOLMAR

Soluzione di gomma arabica idrolizzata e mannoproteine

Aumenta il volume dei vini

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Extra ST è un prodotto nato dall'unione tra gomma arabica idrolizzata e mannoproteine solubili, in grado di donare ai vini una maggiore sensazione di volume.

La gomma arabica idrolizzata presente in **Extra ST** dona volume ai vini, inoltre, essendo idrolizzata, non aumenta il tasso di intasamento, quindi questo prodotto può essere utilizzato prima dell'ultima filtrazione pre-imbottigliamento. **Extra ST** contiene anche mannoproteine solubili al 100% che donano immediatamente volume al vino.

L'utilizzo di **Extra ST** permette di correggere sensazioni di acidità, astringenza e amarezza, dando morbidezza al palato e conferendo al vino maggior volume e persistenza.

Grazie all'innovativo sistema di lavorazione dei prodotti liquidi **FSP Dolmar**, riusciamo a ridurre la viscosità e favorire la stabilità della miscela, facilitando così, non solo il suo utilizzo, ma anche la sua omogeneizzazione e la perfetta efficacia del prodotto.

DOSE D' IMPIEGO E DICHIARAZIONI

Dose: 100 - 140 mL/hL. Eseguire test di laboratorio per trovare la dose appropriata.

Dose massima legale: Contiene 4 g/L di acido citrico, quantità massima nel vino trattato: 1 g/L

Dichiarazione di allergeni: Contiene solfiti

Concentrazione di SO₂ : 0,5 ± 0,25 g/L.

Controindicazioni e precauzioni: Nessuna

MODALITÀ D'USO

Aggiungere **Extra ST** assicurandosi di ottenere una buona omogeneizzazione con il vino. Si consiglia di effettuare prove di laboratorio prima della sua aggiunta per assicurarsi che non provochi torbidità nel vino finale a causa dell'interazione tra il prodotto e i componenti del vino.

FORMATI E SCADENZA

Confezione da 1- 5 - 23 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.

PRODOTTI 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.



#somosdolmar



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com