

STAB ST

DOLMAR

Soluzione di gomma arabica di Acacia Verek, unita a mannoproteine
Stabilizza le componenti coloranti dei tuoi vini, aumentandone il volume in bocca

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

STAB ST è un prodotto nato dalla miscela tra gomma arabica di Acacia Verek, particolarmente indicata nella stabilizzazione delle componenti coloranti, con mannoproteine solubili al 100%, utili a dare volume in bocca.

Quando le molecole coloranti presenti nei vini rossi, soprattutto a basse temperature, condensano, provocano torbidità e depositi nelle bottiglie. La gomma arabica di **Acacia Verek** presente in **STAB ST** assicura, con la sua applicazione, la stabilizzazione delle componenti coloranti nei vini rossi, evitando questi effetti di condensazione.

STAB ST incorpora anche mannoproteine, solubili al 100%, che donano immediatamente volume al vino.

L'uso di **STAB ST** permette di stabilizzare la materia colorante dei vini, mentre corregge sensazioni di acidità, astringenza e amarezza, dando morbidezza al palato e conferendo al vino maggior volume e persistenza.

Grazie al nostro 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. La dose va scelta in base al grado di instabilità delle componenti coloranti del vino.

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

STAB ST va utilizzato solo in vini già chiarificati e filtrati. Poiché la gomma presente può dare problemi di intasamento per i filtri, effettuare il trattamento al massimo 7 giorni prima dell'imbottigliamento.

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.

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.

NON-IONIZZAZIONE: Questo prodotto non è stato sottoposto a trattamento ionizzante.

Rev: 10/2022



#somosdolmar



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com