

### Solución de goma arábica hidrolizada junto a manoproteína soluble procedente de *Saccharomyces cerevisiae*, aumenta el volumen de los vinos

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**Extra ST DOLMAR** es un producto nacido del compromiso entre la goma arábica hidrolizada con manoproteína soluble capaz de dar una amplia sensación de volumen en los vinos.

La goma arábica hidrolizada presente en **Extra ST DOLMAR** otorga a los vinos volumen. Al presentarse hidrolizada no aumenta el índice de colmatación por lo que puede utilizarse anterior a la última filtración anterior a embotellado.

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

La utilización de **Extra ST DOLMAR** permite modular las aristas de acidez, astringencia y amargor, alargando el paso de boca y confiriendo al vino mayor volumen y permanencia.

Su cómoda utilización hace de **Extra ST** un aliado perfecto en la vinificación de vinos blancos, rosados y tintos donde queramos mejorar las sensaciones en boca.

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 30 a 100 mL/hL. Realizar ensayos en laboratorio para fijar una dosis adecuada

##### Dosis máxima legal

140 mL/hL.

##### Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO<sub>2</sub>: 0,5 ± 0,25 %

##### Contraindicaciones y precauciones

No aplica

#### MODO DE EMPLEO

Añadir **Extra ST DOLMAR** asegurándonos de una buena homogeneización en el vino.

Se aconseja realizar de forma previa a su adición pruebas en laboratorio para asegurar que no va a provocar un enturbiamiento al vino final por interacción entre el producto y los componentes del vino.

#### 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.

CÓDIGO ENOLÓGICO: Producto conforme al CÓDIGO ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CÓDIGO 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

