

ELIMINA EL EFECTO PINKING, RESPECTANDO LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

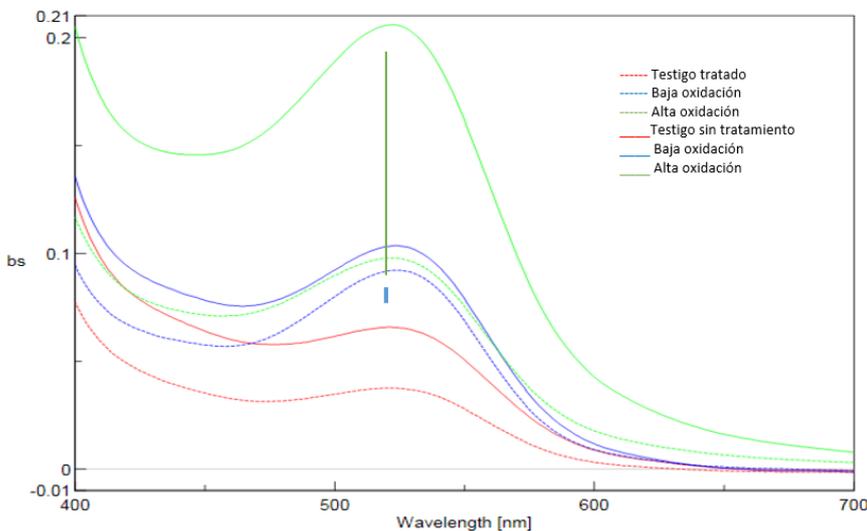
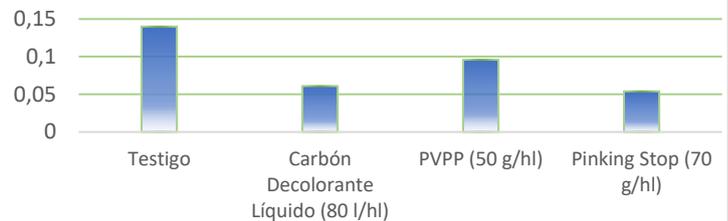
APLICACIONES ENOLÓGICAS

PINKING STOP es un producto compuesto por una mezcla de PVPP, proteína de guisante y carbón activado decolorante, creado con el objetivo de reducir o eliminar el efecto pinking observado en determinados vinos blancos y rosados.

PINKING STOP combina la fuerza de arrastre del PVPP que proviene de la polimerización de la vinilpirrolidona, las propiedades de clarificación de la proteína vegetal altamente reactiva y un alto poder de adsorción gracias a nuestro carbón decolorante que se someta a un especial protocolo de activación, que lo hace idónea para preservar las condiciones organolépticas de los caldos tratados.

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.

EFECTO DE TRATAMIENTO SOBRE EL EFECTO PINKING



Las líneas continuas muestran el comportamiento del vino sin tratamiento a dosis de baja y alta oxidación.

Las líneas discontinuas muestran el resultado del control de potencial efecto pinking en vino tratado con una dosis de 50 g/hl cuyo potencial efecto pinking era muy alto en el testigo.

Como muestran los resultados, tanto para el testigo, como para los vinos sometidos a oxidación el tratamiento mejora y reduce de manera significativa el 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



PINKING STOP

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 20 a 80 g/Hl.

Dosis máxima legal

130 g/Hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos

Contraindicaciones y precauciones

No aplica

MODO DE EMPLEO

Suspender el producto a razón de 250 g por litro 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 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