

NOMBRE: STIGUM

COMPOSICIÓN: ácido metatátrico y goma arábiga polvo.

REQUISITOS LEGALES:

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo según empleo reglamentado enológico. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: polvo y pequeños gránulos blanco-amarillento.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Cenizas totales <4%
 Cadmio <1 ppm.
 Plomo <2 ppm.
 Mercurio <1 ppm.
 Arsénico <3 ppm.

Microbiológico:

Recuento total < 1000/ufc/g
 E.coli ausencia/ 5 g
 Salmonella ausencia/ 25 g

USO PREVISTO: inhibidor de las precipitaciones tartáricas y agente estabilizador.

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) N° 1829/2003 y N° 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) N° 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuz y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo y y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Propiedades: inhibidor de precipitaciones tartáricas y agente estabilizador.

Dosis: 10 gr./Hl.

Modo de empleo: Disolver Stigum en vino procurando realizar la máxima disolución del producto sin presencia de ningún tipo de granulo o grumo. El vino a tratar debe tener una buena estabilidad proteica. Al realizar su aplicación en el vino a tratar debe realizarse en removido intenso, por ejemplo durante un remontado, para que su aplicación resulte lo más homogénea posible. Recomendamos aplicar Stigum al menos 2 a 3 días antes del embotellado. En caso de vinos muy inestables, puede producirse una ligera turbidez pasajera.

CONDICIONES:

Almacenamiento y conservación: Conservar en lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 25º
Transporte: No sometido a normativa de transporte.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 1 año después del envasado.

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase
Primera Línea: referente a lote.
Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Paquete de 1 Kg y saco de 10 Kg.