

Total Stab

PREPARADO A BASE DE GOMA ARÁBIGA Y CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA, ESTABILIZADO CON DIÓXIDO DE AZUFRE

Conforme al Código Enológico Internacional. No deriva de organismos genéticamente modificados.

TOTAL STAB es una solución acuosa a base de goma arábica hidrolizada y carboximetil-celulosa.

Inhibición de la formación y crecimiento de los cristales, y estabilidad en el tiempo.

Utilizado en la preparación de vinos blancos y rosados, inhibe la formación y el crecimiento de los cristales de bitartrato de potasio, previniendo la aparición de precipitados en la botella.

Total Stab y microfiltración

Los componentes de TOTAL STAB han sido elegidos con el fin de obtener un producto fácil de usar, eficaz y que no provoque problemas de obstrucción de los filtros.

Gracias a estas características, TOTAL STAB se puede utilizar pocas horas antes de la microfiltración final.

Cómo y cuándo utilizar Total Stab

Estabilización tartárica de vinos blancos y rosados, especialmente cuando el agregado se realiza antes de la microfiltración.

Composición

E414 Goma arábica (10%), E446 Carboximetilcellulosa (9%). Conservante: E220 Dióxido de azufre (0,18-0,36%).

Características

Aspecto: líquido ligeramente opaco. Color: incoloro.

Dosis

10 - 100mL/hl. Con 240 mL/hL se alcanza la dosis máxima legal para la carboximetilcelulosa (10 g/hl).

Forma de uso

Diluya TOTAL STAB en una cantidad de vino equivalente a 5 veces su volumen, mezcle bien y deje reposar una hora. Posteriormente se agrega al vino en forma homogénea, eventualmente utilizando un tubo Venturi.

Añada exclusivamente a vinos rosados y blancos estables a nivel proteico; el vino debe estar perfectamente límpido y listo para el embotellado.

El intervalo entre el agregado de TOTAL STAB y la microfiltración depende de la turbidez y de la temperatura del vino. Si la temperatura es baja, si el vino no es suficientemente límpido o si la incorporación del producto no se ha hecho adecuadamente, es necesario esperar más tiempo antes de que el índice de filtrabilidad vuelva a los valores normales. Se recomienda probar el índice de filtrabilidad antes de embotellar. TOTAL STAB se puede añadir también después de la microfiltración final, mediante un dosificador automático.

Advertencias

Después de añadir TOTAL STAB, no filtre el vino con un filtro tangencial. En algunos vinos no perfectamente estables, el agregado del producto puede provocar un aumento de la inestabilidad coloidal (proteínas y color). El producto puede tener un impacto mínimo en la filtrabilidad del vino. Por todas las razones descritas, se recomienda realizar pruebas preliminares en el laboratorio para evaluar el impacto sobre la estabilidad tartárica, la estabilidad coloidal y la filtrabilidad.

Conservación

Envase cerrado: conserve el producto en un lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérralo cuidadosamente y conserve el producto en la forma antedicha.

Una vez abierto, cierre el envase cuidadosamente y consérvelo en un lugar fresco y seco.

Envases

Cód. 125816 - Cestas de 25 kg

Cód. 125818 – Barriles de 200 kg

Cód. 125820 - Barriles de 1000 kg

