

STABICOLOR

Asegura la estabilidad y la limpidez del vino

CARACTERÍSTICAS

STABICOLOR previene, en los vinos jóvenes, la precipitación de materia colorante y los enturbiamientos de origen fisicoquímico.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **STABICOLOR** protege el vino contra cualquier tipo de precipitación coloidal (quiebra férrica, cúprica o proteica, precipitación de materia colorante) gracias a la acción de una goma arábiga muy pura (E414).
- **STABICOLOR** mejora la estabilización del hierro por complejación con el ácido cítrico (E330). El ácido cítrico, a las dosis habituales de uso, no asegura una protección suficiente. Su uso conjunto con la goma arábiga aumenta la eficacia del tratamiento frente a las precipitaciones férricas.

DOSIS

STABICOLOR se utiliza a una dosis de 10 a 20 g/hL, en vinos filtrados, a punto para embotellar. Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente : 200 mg/hL

MODO DE EMPLEO

Disolver en 10 a 20 veces su peso de vino (evitar el uso de recipiente de metal). **STABICOLOR** debe añadirse después de la filtración, antes de embotellar, con la ayuda de un sistema Venturi.

Atención: el tratamiento del vino con calor puede provocar la aparición de un enturbiamiento.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Goma arábiga pura deshidratada E414 50%, ácido cítrico E330 50%. No procedente de OGM, no alergénico.

PRESENTACIÓN

Bolsa de 1 Kg

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores, alejado del hielo. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

257/2015 - 1/1