

STABICOLOR

Assure la stabilité et la limpidité de vos vins

CARACTERISTIQUES

STABICOLOR prévient dans les vins jeunes les dépôts de matières colorantes et les troubles d'origine physico-chimique.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **STABICOLOR** protège le vin contre toutes précipitations colloïdales - casses ferriques, cuivriques ou protéiques, dépôts de matière colorante - par l'action d'une gomme arabique très pure d'acacia verdek (E 414).
- **STABICOLOR** améliore la stabilisation du fer par complexion avec l'acide citrique (E 330). L'acide citrique, aux doses usuelles d'emploi, n'assure pas une protection suffisante. Son association avec la gomme arabique augmente l'efficacité du traitement vis-à-vis des précipitations ferriques.

DOSE D'EMPLOI

STABICOLOR s'utilise à la dose de 10 à 20 g/hL sur vins filtrés, prêts à la mise en bouteille.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans 10 à 20 fois son poids de vin (préparation possible par solubilisation dans l'eau 24 heures avant son utilisation). **STABICOLOR** doit être ajouté après filtration avant mise en bouteille à l'aide d'un système venturi.

Attention : le traitement à la chaleur des vins peut entraîner le développement d'un trouble.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Gomme arabique pure déshydratée E414 50%, acide citrique E330, non issue d'OGM, non allergène.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 Kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

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

173/2015 - 1/1