

SCHEDA TECNICA:

STABILGUM

STABILIZZANTE COLLOIDALE

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

STABILGUM è un prodotto stabilizzante per vini finiti a base di gomma arabica pura stabilizzata con anidride solforosa. Aggiunto nei vini rossi conferisce un'ottima stabilità riguardo le sostanze coloranti.

STABILGUM grazie all'azione dei suoi componenti previene la casse ferrica perché si combina con gli ioni ferrici formando complessi solubili e previene la casse proteica e rameica perché funge da colloide protettore impedendo la precipitazione delle sostanze proteiche. L'anidride solforosa contenuta nel formulato inoltre, aiuta nella prevenzione delle ossidazioni. E' consigliabile combinare questo trattamento con il ACIDO METARTARICO per migliorarne l'efficacia.

UTILIZZO

STABILGUM viene usato soprattutto per i vini finiti per prevenire precipitazioni colloidali delle sostanze coloranti ed intorbidamenti.

MODALITA' D'UTILIZZO

STABILGUM viene impiegato su vini perfettamente limpidi prima dell'imbottigliamento dopo l'ultima filtrazione. ATTENZIONE : la gomma arabica disturba tutte le eventuali chiarifiche e filtrazione eseguite subito dopo il trattamento, non intasa però le cartucce della microfiltrazione.

DOSI CONSIGLATE

20 - 40 g/hl in combinazione con ACIDO METARTARICO
30 - 50 g/hl per prevenire la casse proteica e rameica
50 - 80 g/hl per prevenire la precipitazione delle sostanze coloranti
70 -100 g/hl per prevenire la casse ferrica
100 g/hl apportano al vino circa 4,5 mg/lit di SO₂

COMPOSIZIONE

Gomma arabica	25%
Anidride solforosa	0,45%
Acqua demineralizzata complemento a	100%

Contiene solfiti.

IMBALLI

Cisternetta	1000 kg
Flacone	1 kg

**PRODOTTO PER USO ENOLOGICO ED ALIMENTARE. USO LIMITATO.
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.
TEME GLI ODORI, CONSERVARE IN LUOGO NEUTRO.**

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.