

## 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 intasca però le cartucce della microfiltrazione.

#### **DOSI CONSIGLIATE**

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/l di SO<sub>2</sub>

#### **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.