

STABIL VINO DRY FLUX

(E414) Gomma arabica in polvere ad altissimo indice di filtrabilità

CARATTERISTICHE GENERALI

Hstab® Stabil Vino Dry Flux è una gomma arabica totalmente idrolizzata, solubile al 100%.

Hstab® Stabil Vino Dry Flux è la prima gomma arabica in polvere totalmente idrolizzata, ottenuta con un processo di essiccamento spray dry. Grazie all'innovativo sistema di produzione, la **Stabil Vino Dry Flux** risulta essere totalmente solubile nel vino.

La bassissima capacità intasante, l'assenza di impurezze e la sterilità microbiologica fanno sì che **Hstab® Stabil Vino Dry Flux** possa essere aggiunto al vino in qualsiasi momento, anche prima della filtrazione finale, senza incorrere nel rischio di intasare o colmatare i filtri.

Hstab® Stabil Vino Dry Flux svolge nel vino un'efficace azione di colloidale protettore:

- Previene le precipitazioni delle sostanze proteiche
- Stabilizza le componenti colloidali del vino e il colore
- Migliora l'equilibrio gustativo e la morbidezza del vino
- Protegge le sostanze ossidabili, riducendo nel complesso i fenomeni ossidativi.

APPLICAZIONI

Hstab® Stabil Vino Dry Flux è indicata per la stabilizzazione chimico-fisica dei vini finiti, per prevenire gli intorbidimenti o le precipitazioni dei colloidali o delle sostanze coloranti. Inoltre, integra in modo naturale il tenore colloidale del vino, migliorandone l'equilibrio e le caratteristiche organolettiche, in particolare, per i caratteri di morbidezza e rotondità al gusto.

Si consiglia a questo scopo, di effettuare prove di laboratorio per valutare le dosi ottimali per il raggiungimento del risultato desiderato.

DOSI

Vini Fermi	per prevenire precipitazioni	fino a 25 g/hL
	per raggiungere un importante effetto organolettico	da 30 a 100 g/hL
Spumanti	durante la rifermentazione in autoclave	da 15 a 25 g/hL
	bottiglie al <i>dégorgement</i> nel metodo classico	25 g in 100 bottiglie

MODALITÀ D'USO

Sciogliere in acqua o vino, in rapporto 1:5 (20%) – 1:10 (10%) ed aggiungere alla massa da trattare in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. Utilizzare la soluzione così preparata nell'arco della giornata. Se si dissolve il prodotto in acqua, non è consigliabile aumentare la concentrazione oltre il 20%. Aggiungere a vini limpidi, già perfettamente filtrati, subito prima dell'imbottigliamento. **Hstab® Stabil Vino Dry Flux** si scioglie istantaneamente senza alcuna formazione di grumi sia in acqua che nel vino.

CONFEZIONE

Sacchetto Pe/AL	1 Kg
Cartone	10 Kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ben ventilato e lontano da fonte di cattivi odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra.

NOTE

Prodotto per uso professionale e enologico

Non contiene ALLERGENI e OGM.

Conforme Al regolamento CE 606/09 e al CODEX OIV 09