

STABIL VINO DRY K

Gomma arabica in polvere

CARATTERISTICHE GENERALI

Hstab® Stabil Vino Dry K ha la capacità di prevenire le precipitazioni delle sostanze proteiche termolabili, di stabilizzare i vini nei confronti delle sostanze colloidali, contemporaneamente **Hstab® Stabil Vino Dry K** riesce a migliorare l'equilibrio gustativo e la morbidezza del vino, senza stravolgere le naturali caratteristiche organolettiche del vino. Inoltre, la scarsa capacità intasante, l'assenza di impurezze e la sterilità microbiologica fanno sì che **Hstab® Stabil Vino Dry K** possa essere aggiunto al vino in qualsiasi momento.

COMPOSIZIONE

Gomma arabica in polvere solubile a freddo

APPLICAZIONI

Hstab® Stabil Vino Dry K è indicato 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.

DOSI

Vini fermi	per prevenire precipitazioni	fino a 20 g/hL
	per raggiungere un importante effetto organolettico	da 20 a 100 g/hL
Spumanti	durante la rifermentazione in autoclave	da 10 a 20 g/hL
	bottiglie al <i>dégagement</i> nel metodo classico	20 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 K** si scioglie istantaneamente senza alcuna formazione di grumi sia in acqua che nel vino.

Per i dosaggi più elevati si consiglia l'aggiunta dopo microfiltrazione mediante dosatore automatico.

CONFEZIONI

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

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

Non contiene OGM.