

STABIL VINO IDC

(E414) Gomma arabica in soluzione stabilizzata

Stabilizzante colloidale dei vini in bottiglia

CARATTERISTICHE GENERALI

Hstab® Stabil Vino IDC svolge nel vino un'efficace azione di colloidale protettore: ha capacità di prevenire le precipitazioni delle sostanze proteiche termolabili responsabili di lievi instabilità proteiche, di stabilizzare le componenti colloidali del vino e il colore dalle precipitazioni. **Hstab® Stabil Vino IDC** migliora l'equilibrio gustativo e la morbidezza del vino.

La scarsa capacità intasante, l'assenza di impurezze e la sterilità microbiologica fanno sì che **Hstab® Stabil Vino IDC** possa essere aggiunto al vino in qualsiasi momento.

L'anidride solforosa, presente in forma libera, aiuta nella prevenzione dalle ossidazioni, consente una lunga conservabilità del prodotto e permette di utilizzare **Hstab® Stabil Vino IDC** direttamente all'imbottigliamento, senza apportare al vino alcuna carica microbica.

COMPOSIZIONE

Soluzione acquosa di Gomma arabica (21,4%)	anidride solforosa (0,2%)
--	---------------------------

APPLICAZIONI

Hstab® Stabil Vino IDC è indicata per la stabilizzazione chimico-fisica dei vini finiti, per prevenire gli intorbidamenti 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. Negli spumanti, l'aggiunta di **Hstab® Stabil Vino IDC** già in presa di spuma può migliorare la qualità del *perlage*.

DOSI

Vini Fermi	per prevenire precipitazioni	da 50 a 150 mL/hL
	per raggiungere un importante effetto organolettico	da 150 a 300 mL/hL
Spumanti	durante la rifermentazione in autoclave	da 60 a 400 mL/hL
	bottiglie al <i>dégorgement</i> nel metodo classico	100 mL / 100 bottiglie

MODALITÀ D'USO

L'aggiunta di **Hstab® Stabil Vino IDC** è consigliata preferibilmente sui vini durante l'imbottigliamento, facendo uso di un dosatore automatico prima o dopo la filtrazione finale. Non disponendo di un dosatore in linea, è possibile effettuare aggiunte sul vino direttamente in vasca, operando comunque su un prodotto già limpido e stabilizzato; si consiglia, in questo caso, di far trascorrere il minor tempo possibile tra l'aggiunta e l'imbottigliamento, avendo cura di omogeneizzare accuratamente la massa.

Dosaggi così effettuati, nelle dosi consigliate, determinano incrementi quasi nulli nell'indice di filtrabilità.

N.B.: 100 mL/hL di **Hstab® Stabil Vino IDC** apportano al vino circa 2 mg/L di SO₂.

CONFEZIONI

Bottiglia	1 Kg
Fusto	5 kg e 25 kg

PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Aspetto	Soluzione limpida, di colore giallo tenue
Torbidità	(NTU) <6
Residuo secco	(%) > 20.5

I valori sono stati determinati con metodi ufficiali. Restiamo comunque a disposizione per ogni altra informazione non riportata.

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 2009