

## STABIL VINO 30

(E414) Gomma arabica in soluzione stabilizzata al 30%

Stabilizzante colloidale dei vini in bottiglia

### CARATTERISTICHE GENERALI

**Hstab® Stabil Vino 30** svolge nel vino un'efficace azione di colloidale protettore: ha capacità di prevenire le precipitazioni delle sostanze proteiche termolabili responsabili di lievi instabilità proteiche e di stabilizzare le componenti colloidali del vino e il colore dalle precipitazioni. **Hstab® Stabil Vino 30** presenta un'elevata capacità di miglioramento dell'equilibrio gustativo e dei caratteri di morbidezza e volume dei vini.

La scarsa capacità intasante, l'assenza di impurezze e la sterilità microbiologica fanno sì che **Hstab® Stabil Vino 30** possa essere aggiunta 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 30** direttamente all'imbottigliamento anche dopo l'ultima filtrazione sterilizzante senza apportare al vino alcuna carica microbica.

### COMPOSIZIONE

Gomma arabica 30%	Anidride solforosa 0,30% ± 0,05%
-------------------	----------------------------------

### APPLICAZIONI

**Hstab® Stabil Vino 30** 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 per il raggiungimento del risultato desiderato. Negli spumanti, l'aggiunta di **Hstab® Stabil Vino 30** già in presa di spuma può migliorare il *perlage*.

### DOSI

Vini Fermi	per prevenire precipitazioni	<b>da 10 a 80 mL/hL</b>
	per raggiungere un importante effetto organolettico	<b>da 50 a 200 mL/hL</b>
Spumanti	durante la rifermentazione in autoclave	<b>da 60 a 100 mL/hL</b>
	bottiglie al <i>dégorgement</i> nel metodo classico	<b>100 mL / 100 bottiglie</b>

### MODALITÀ D'USO

L'aggiunta di **Hstab® Stabil Vino 30** deve avvenire preferibilmente sui vini durante l'imbottigliamento, utilizzando un dosatore automatico 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. Per dosaggi superiori agli 80 mL/hL, si consiglia, in ogni caso, l'aggiunta in linea dopo la microfiltrazione del vino.

**N.B.:** Dosaggi così effettuati determinano, nelle dosi consigliate, incrementi contenuti nell'indice di filtrabilità.

100 mL/hL di **Hstab® Stabil Vino 30** apportano al vino circa 3 mg/L di SO<sub>2</sub>

### CONFEZIONI

Fustini	<b>5 kg e 25 Kg</b>
Fusti e Big	<b>200 e 1200 Kg</b>

### 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 ed enologico

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

Non contiene OGM.