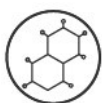




## CARATTERISTICHE GENERALI

STABIL VINO DRY S FLUX è costituito da gomma arabica totalmente idrolizzata, solubile al 100%, ottenuta con un processo di essiccamento spray dry. Grazie alla sua formulazione che garantisce l'assenza di impurezze, la sterilità microbiologica e la bassissima capacità intasante, STABIL VINO DRY S FLUX può essere utilizzato in enologia in qualsiasi momento della vinificazione, anche prima della filtrazione finale, senza incorrere nel rischio di colmare i filtri. STABIL VINO DRY S FLUX è stato selezionato per le sue capacità di prevenire le precipitazioni proteiche, stabilizzare le componenti colloidali del vino, stabilizzare il colore, migliorare la morbidezza e l'equilibrio gustativo, proteggere le sostanze ossidabili, riducendo i fenomeni ossidativi. È consigliato per la stabilizzazione chimico-fisica dei vini finiti. L'uso del prodotto assicura una prevenzione agli intorbidimenti, inibizione delle precipitazioni colloidali o delle sostanze coloranti. Integra in modo naturale il tenore colloidale del vino, migliorandone la morbidezza e la rotondità del gusto. Si consiglia, a questo scopo, di effettuare prove di laboratorio per valutare le dosi ottimali per il raggiungimento del risultato desiderato.



## COMPOSIZIONE

Gomma arabica in polvere (sigla E414)



## DOSI E MODALITÀ D'USO

### Dose consigliata per Vini Fermi

|                                           |                |
|-------------------------------------------|----------------|
| Prevenzione precipitazioni                | fino a 25 g/hL |
| Migliorare caratteristiche organolettiche | 30 - 100 g/hL  |

### Dose consigliata per Spumanti

|                                              |                       |
|----------------------------------------------|-----------------------|
| Durante rifermentazione in autoclave         | 15 - 25 g/hL          |
| Bottiglie al degorgement nel metodo classico | 25 g in 100 bottiglie |

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. STABIL VINO DRY FLUX si scioglie istantaneamente senza alcuna formazione di grumi sia in acqua che nel vino.



## CODICE PRODOTTO

|              |       |
|--------------|-------|
| 0101AL.00005 | Kg 1  |
| 0101AL.00020 | Kg 15 |



## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



## NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.