

Total Stab

PREPARATO A BASE DI GOMMA ARABICA E CARBOSSIMETILCELLULOSA SODICA, STABILIZZATO CON ANIDRIDE SOLFOROSA

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.

TOTAL STAB è una soluzione acquosa a base di gomma arabica idrolizzata e carbossimetilcellulosa.

Inibizione della formazione e della crescita dei cristalli e stabilità nel tempo

Utilizzato nella preparazione di vini bianchi e rosati, inibisce la formazione e l'accrescimento dei cristalli di bitartrato di potassio, prevenendo la comparsa di precipitato in bottiglia.

Total Stab e microfiltrazione

I componenti di TOTAL STAB sono stati scelti per ottenere un prodotto facile da usare, efficace e che non dia problemi di colmataggio sui filtri.

Per tali caratteristiche TOTAL STAB può essere utilizzato poche ore prima della microfiltrazione finale.

Come e quando utilizzare Total Stab

Stabilizzazione tartarica di vini bianchi e rosati, specialmente quando l'aggiunta viene fatta prima della microfiltrazione.

Composizione

E414 Gomma arabica (10%), E446 Carbossimetilcellulosa (9 %). Conservante: E220 Anidride solforosa (0.18-0.36%).

Caratteristiche

Aspetto: liquido leggermente opaco. Colore: incolore.

Dosaggio

Dose consigliata: 10 - 100 ml/hl.

Con 220 ml/hl si raggiunge la dose massima legale per la carbossimetilcellulosa: 20 g/hl.

Con 300 ml/hl si raggiunge la dose massima legale per la gomma arabica: 30g/hL.

Modalità d'impiego

Diluire TOTAL STAB in una quantità di vino pari a 5 volte il suo volume, miscelare bene e lasciar riposare per un'ora. Successivamente va aggiunta al vino in modo omogeneo, anche con l'utilizzo di tubo Venturi.

Aggiungere esclusivamente a vini rosati e bianchi stabili a livello proteico; il vino deve essere perfettamente limpido e pronto all'imbottigliamento.

L'intervallo di tempo fra l'aggiunta di TOTAL STAB e la microfiltrazione dipende dalla torbidità e dalla temperatura del vino. Se la temperatura è bassa, il vino non sufficientemente limpido, se l'incorporazione del prodotto non è stata fatta adeguatamente, è necessario aspettare tempi più lunghi prima che l'indice di filtrabilità torni a valori normali. Si raccomanda di provare l'indice di filtrabilità prima di procedere a imbottigliare.

TOTAL STAB può essere aggiunto anche dopo microfiltrazione finale tramite un dosatore automatico.

Avvertenze

Dopo aggiunta di TOTAL STAB non filtrare il vino con filtro tangenziale.

In alcuni vini non perfettamente stabili, l'aggiunta del prodotto può provocare aumento dell'instabilità colloidale (proteine e colore). Il prodotto può avere un minimo impatto con la filtrabilità del vino.

Per tutte le ragioni descritte, si consiglia di effettuare delle prove preliminari in laboratorio per valutare l'impatto su stabilità tartarica, stabilità colloidale e filtrabilità.

Conservazione

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto, fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

La confezione, una volta aperta, deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco e asciutto.

Confezioni

Cod. 125816 - canestri da 25 kg

Cod. 125818 - fusti da 200 kg

Cod. 125820 - fusti da 1000 kg



Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy

tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322

fax uff. vendite +39-045-8780122

www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com