

FILTROSTABIL

Solución de goma arábica procedente de acacia VEREK

ESTABILIDAD COLOIDAL DE LOS VINOS

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **FILTROSTABIL** es un solución de goma arábica procedente exclusivamente de acacia VEREK.
- ◆ La Acacia VEREK o Acacia Senegal es un arbusto que se encuentra únicamente en los países del Sahel en África, y principalmente en Sudán, en la región de Kordofan.
- ◆ La goma procedente de este arbusto aparece en forma de nódulos muy duros.
- ◆ **FILTROSTABIL** se caracteriza por un poder rotatorio que debe ser inferior a -26° ; de esta manera está conforme a las normas del Código Enológico Internacional.
- ◆ **MARTIN VIALATTE** selecciona rigurosamente esta goma arábica, que es puesta en solución y posteriormente clarificada y asepticada.
- ◆ **FILTROSTABIL** se presenta en forma de solución cuyas características están perfectamente definidas :

- Densidad : $1\ 100\ \text{kg/m}^3$

- pH : 3,5 a 4.

- SO_2 : 4,0 g/L.

Su pH relativamente alto, le confiere una gran estabilidad durante mucho tiempo.

- ◆ **FILTROSTABIL** sólo debe utilizarse en vinos límpidos, previamente clarificados y filtrados.
- ◆ **FILTROSTABIL** responde a tres preocupaciones importantes del productor o del comerciante antes del embotellado :
 - **Asegura la estabilización de la materia colorante** en vinos tintos, con el fin de evitar enturbiamientos y deposiciones de la materia colorante condensada en las botellas, en caso de que el vino sea expuesto a bajas temperaturas.
 - **Refuerza** y completa la acción estabilizante del ácido metatartárico **V40** ; gracias a su efecto protector **FILTROSTABIL** reacciona sinérgicamente con **V40** reduciendo el peligro de deposiciones cristalinas de bitartrato potásico en caso de exposición a bajas temperaturas.
 - **Previene la quiebra férrica** en los vinos **que presentan una concentración límite de hierro**, lo que evita las molestias de un tratamiento de eliminación del hierro.
- ◆ Gracias a sus propiedades **FILTROSTABIL** tiene una gran eficacia y se adapta a todos los casos de estabilización de vinos.

UTILIZACIÓN

- ◆ **FILTROSTABIL** debe adicionarse sobre el vino límpido ; el vino deberá clarificarse y filtrarse antes de adicionar la goma.
- ◆ Una vez adicionada la goma, el vino no debe volver a clarificarse puesto que la goma impediría la sedimentación del clarificante dando lugar a un enturbiamiento permanente.
- ◆ De la misma forma, la goma tiene un efecto colmatante sobre los filtros, pero este efecto está muy limitado si la goma se adiciona menos de 2 horas antes de la filtración.

DOSIFICACIÓN

- ◆ De 1 litro/30 hL a 1 litro/10 hL.
- ◆ Las dosis deberán fijarse en función del grado de inestabilidad de la materia colorante del vino; para conocerla, realizar un test de exposición al frío (4 a 6 días a + 2°C).

MODO DE EMPLEO

- ◆ En el embotellado, adicionar **FILTROSTABIL** con la ayuda de una bomba dosificadora colocada en la aspiración.

PRESENTACIONES

- ◆ Envase de 1 litro.
- ◆ Garrafas de 5, 10 y 20 litros.
- ◆ Cisterna de 1000 litros.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores y alejado del hielo.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.